

5 平成8年度食品衛生監視事業（10・11月分）の実施結果について

実施結果

(1) 概要（表1及び表2）

本年度は夏季に多発した腸管出血性大腸菌O157による食中毒事件に対応するため、9～11月期の事業を2期に分けて行った。本事業はその後期分として10月14日から11月30日までの期間に実施した。今期においては引き続き腸管出血性大腸菌O157汚染実態調査を行うとともに、学校等集団給食へ食材を納入している業者に対して一斉監視指導を実施した。

飲食店営業（仕出し屋）、飲食店営業（弁当屋）、及び学校・保育園・幼稚園・老人福祉施設等の集団給食施設、並びに食肉販売業、青果物販売業等集団給食への食材納入業者、食鳥処理場、学校給食用パン・めん類製造業者の施設等、8,358軒（立入延軒数9,048軒）に立ち入り監視指導を行った。また、515検体の食品等の収去検査を実施し、その結果19検体の不良が発見された。このうち、食品衛生法違反となったものはなかった。

食品の取扱いや収去結果が不良であった施設等92軒に対して、始末書を徴する等の行政措置を行うとともに改善を指導した。

(2) 腸管出血性大腸菌O157汚染実態調査及び一斉監視指導

ア 監視指導結果（表1）

腸管出血性大腸菌O157による食中毒を未然に防止するため、9・10月期事業に引き続き汚染実態調査及び汚染源調査を行った。飲食店営業（仕出し屋）、飲食店営業（弁当屋）、学校給食施設等の大規模調理施設3,051軒（立入延軒数3,341軒）に立ち入り監視指導を行った。食品の取扱いや検査結果が不良だった21軒に対し、始末書を徴するなどの措置を行うとともに改善を指導した。

イ 収去検査結果（表2、表3）

飲食店営業や学校給食等の大規模調理施設からそうざい、井戸水計119検体を収去し検査を行った。このうち7検体が不良であったが、腸管出血性大腸菌O157が検出されたものはなかった。

(3) 学校等集団給食への食材納入業者一斉監視指導結果（表1）

原材料に由来する食中毒等の事故を防止するため、9・10月期の事業においてリストップした集団給食施設への食材納入業者（食肉販売業、魚介類販売業、食料品等販売業、青果物販売業等）1,359軒（立入延軒数1,466軒）に立ち入り、チェック票を用いた監視指導を行った。食品の取扱いが不良であった業者34軒に対して口頭注意などの措置により改善を指導した。

(4) 独自事業関連収去検査結果（表1、表2）

各保健所が設定したテーマに基づき、飲食店営業や各種製造業等139軒（立入延軒数172軒）に立ち入り、弁当・めん類等の食品や調理器具の拭き取りなど239検体の検査を行った。この結果11検体が不良であった。不良食品の製造者・販売者、及び食品の取扱いが不良であった7軒に対して改善指導を行った。

(5) 食鳥肉（食鳥処理場）一斉監視指導

ア 監視指導結果（表1）

平成8年3月25日付7衛生獣第880号「平成8年度食鳥肉の衛生確保事業の実施につ

いて（通知）」に基づき、食鳥処理場及び食鳥肉を取扱う食肉販売業等68軒（立入延軒数 128軒）に立ち入り監視指導を行った。この結果、食品の取扱いや検査結果が不良だった2軒に対して改善等の指導を行った。

イ 収去検査結果

(7) 細菌検査（表4）

59検体の鶏肉について検査を行ったところ1検体が不良であった。

(4) 化学検査（表5）

59検体の鶏肉について検査を行った。この結果、食品衛生法に違反するものはなかった。

(6) 学校給食用パン、めん類製造所及び米飯加工委託工場一斉監視指導（表1、表6）

学校給食用パン・めん類製造所及び米飯加工委託工場39軒（立入延軒数59軒）に立ち入り、食品衛生監視票による採点を行った。この結果、39軒全てが80点以上であった。

(7) 表示の検査及び指導（表7）

食品等39,352件の表示検査を行ったところ、212件（0.5%）の表示違反を発見した。当該食品の製造者・販売者に対して適切な表示を行うよう指導した。

(8) 衛生教育（表8）

食品関係営業者、消費者等を対象に講習会を合計103回（参加人数6,309人）開催し、食品衛生知識の普及啓発に努めた。

(9) 一斉監視等（表8）

各保健所の独自計画による夜間営業施設、祭礼、自治体・団体の催事等に対する一斉監視を67回（実施軒数3,661軒）実施した。

また、乳製品製造業での収去検査等、それぞれの地域の特性に応じた保健所独自の検査を20回（実施軒数44軒）実施した。

表1 業種別立入検査状況

事業名	業 態	項 目	対 象 施 設 数	立 入 軒 数	立 入 延 軒 数	収 去 軒 数	行 政 措 置 実 施 軒 数	行政措置の内訳					
								行政処分			行政処分 以外の措置		
								営 業 停 止	販 売 禁 止	そ の 他	始 末 書	口 頭 注 意	そ の 他
合 計				8,358	9,048	209	92	0	0	0	2	94	
大規模調理施設に対する腸管出血性大腸菌O157汚染実態調査及び一斉監視指導	飲食店営業（仕出し屋）		350	138	154	8	1	-	-	-	-	1	-
	飲食店営業（弁当屋）		1,546	519	564	7	8	-	-	-	-	8	-
	飲食店営業（一般）			1,838	2,009	7	5	-	-	-	1	4	-
	学校給食施設			143	170	11	-	-	-	-	-	-	-
	その他の集団給食施設			413	444	35	7	-	-	-	1	6	-
	小 計			3,051	3,341	68	21	-	-	-	2	19	-
学校等集団給食施設への食材納入業者一斉監視指導	食肉販売業			299	319	-	2	-	-	-	-	2	-
	魚介類販売業			209	230	-	-	-	-	-	-	-	-
	食料品等販売業			327	348	1	6	-	-	-	-	6	-
	青果物販売業			238	258	-	24	-	-	-	-	24	-
	その他			286	311	4	2	-	-	-	-	2	-
	小 計			1,359	1,466	5	34	-	-	-	-	34	-
独自事業関連収去検査				139	172	70	7	-	-	-	-	11	-
食鳥肉一斉監視指導	食鳥処理場		73	60	108	51	2	-	-	-	-	2	-
	その他			8	20	2	-	-	-	-	-	-	-
学校給食用パン、めん類製造所、米飯加工委託工場一斉監視指導	菓子製造業（パン製造業）		16	16	24	1	-	-	-	-	-	-	-
	めん類製造業		18	18	28	-	-	-	-	-	-	-	-
	米飯加工委託工場		5	5	7	-	-	-	-	-	-	-	-
	小 計		39	39	59	1	-	-	-	-	-	-	-
その他（保健所で計画した一斉監視指導等）				3,702	3,882	12	28	-	-	-	-	28	-

表2 収去検査結果

事業名	項目 合計	総 検 体 数	細菌検査		化学検査			収去 結果 の 不良 軒 数	
			検 体 数	判 定		検 体 数	判 定		
				不良 数	不良 率 %		不良 数		不良 率 %
		515	416	19	4.6	99	0	0	8
腸管出血性大腸菌O157汚染 実態調査及び一斉監視指導		119	119	7	5.9	—	—	—	7
独自事業関連収去検査		239	207	11	5.3	32	—	—	—
食鳥肉一斉監視指導		118	59	1	1.7	59	—	—	1
上記以外の事業		39	31	—	—	8	—	—	—

表3 大量調理施設における腸管出血性大腸菌O157汚染実態調査収去検査結果

項目 品目	検 体 数	判 定		細 菌 数 (1 g 当 たり)							大 腸 菌 群 (1 g 当 たり)					大 腸 菌 (+)	黄色 ブドウ 球菌 (+)	サル モネラ (+)	O 157 (+)	
		不良 数	不 良 率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	10 ⁴ <					
合 計	119	7	5.9	19	27	18	26	12	10	7	78	15	12	9	5	1	1	0	0	
加熱 済 そう ざい	小 計	68	2	2.9	18	23	12	13	1	0	1	59	6	1	1	1	0	0	0	0
	焼・揚・炒物	16	0	0.0	6	5	1	4	-	-	-	15	1	-	-	-	-	-	-	-
	煮 物	31	1	3.2	10	10	7	4	-	-	-	27	3	-	1	-	-	-	-	-
	玉 子 焼	3	0	0.0	-	1	-	2	-	-	-	2	-	1	-	-	-	-	-	-
	卵 加 工 品	5	0	0.0	1	2	1	1	-	-	-	4	1	-	-	-	-	-	-	-
	そ の 他	13	1	7.7	1	5	3	2	1	-	1	11	1	-	-	1	-	-	-	-
未 加 熱 そう ざい	小 計	50	5	10.0	0	4	6	13	11	10	6	18	9	11	8	4	1	1	0	0
	サ ラ ダ	24	3	12.5	-	1	2	6	6	7	2	11	2	5	5	1	-	-	-	-
	和 え 物	10	0	0.0	-	2	2	3	3	-	-	1	4	5	-	-	-	-	-	-
	そ の 他	16	2	12.5	-	1	2	4	2	3	4	6	3	1	3	3	1	1	-	-
井 戸 水	1	0	0.0	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	

表4 食鳥肉の細菌検査結果

処理場 ランク	検 体 数	細 菌 数 (1 g 当 たり)						大 腸 菌 群 (1 g 当 たり)								黄色 ブド ウ 球 (+ 菌)	サル モ ネ ラ (+)	ウ ェ ル シ ユ (+ 菌)	カンピロ バクター (+)		リノ スサ テイ リト アゲ (+ ・ネ+ モス)	O 157 (+)
		<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷	<10 ⁸	0	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷				ジェ ジュ ニー	コリ ー		
合計	59	0	0	3	6	5	0	0	0	2	10	1	1	0	0	4	6	10	5	1	3	0
B	14	-	-	3	6	5	-	-	-	2	10	1	1	-	-	4	6	10	5	1	3	0
C	45															/	/	/	/	/	0	

Bランク処理場…年間処理数5千～3万羽 Cランク処理場…年間処理数5千羽未満

注1) Cランク処理場の検査項目は腸管出血性大腸菌O157のみ

注2) 1検体の判定は不良(細菌数 2.9×10^8 、ウェルシュ、サルモネラ、カンピロバクター・ジェジュニー、リステリア(+))

表5 食鳥肉の化学検査結果

	抗 菌 性 物 質		
	簡易検査法* ¹	抗生物質等* ²	合成抗菌剤* ³
検 体 数	59	40	40
検出検体数	—	—	—

注) *¹ : 抽出ディスク法

*² : マクロライド系、テトラサイクリン系、ペニシリン系、アミノグリコシド系、サルファ剤

*³ : チアンフェニコール、トリメトプリム、オルメトプリム、ピリメタミン、オキシリンサン、スルファメラジン、スルファモノメトキシシ、スルファジメトキシシ、スルファキノキサリン、デコキネート

表6 学校給食用パン・めん類製造所及び米飯加工委託工場一斉監視指導における施設の採点結果

業 種	立 入 軒 数	採 点 結 果 (点 数)			
		100~90	89~80	79~60	59以下
合 計	39	15	24	0	0
パン製造施設	16	8	8	—	—
めん製造施設	18	5	13	—	—
米飯加工施設	5	2	3	—	—

表7 食品別表示検査

項目 合計 食品名	総 検 査 件 数	総 表 示 反 件 数	現場で発見した表示違反件数						検査の結果表示違反 が判明した検体数
			無 表 示	名 称	日 付 表 示	製 造 者	住 所 ・ 氏 名	食 品 添 加 物	
	39,352	212	59	5	9	25	116	3	0
マーガリン	708	0	-	-	-	-	-	-	-
酒 精 飲 料	1,041	0	-	-	-	-	-	-	-
清 涼 飲 料 水	2,372	0	-	-	-	-	-	-	-
食 肉 製 品	1,742	0	-	-	-	-	-	-	-
魚肉ハム・魚肉ソーセージ類	719	0	-	-	-	-	-	-	-
シアン化合物を含有する豆類	122	0	-	-	-	-	-	-	-
冷凍食品	切身・むき身にした鮮魚介類（生かきを除く）	658	-	-	-	-	-	-	-
	上記以外の冷凍食品	1,996	-	-	-	-	-	-	-
放射線照射食品	0	0	-	-	-	-	-	-	-
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	1,078	0	-	-	-	-	-	-	-
容器包装に入れられた食品（上記に掲げるものを除く）であって右に掲げるもの	食 肉	2,475	1	1	-	-	-	-	-
	生 か き	937	1	-	-	-	-	1	-
	魚 肉 ね り 製 品	1,768	0	-	-	-	-	-	-
	即 席 め ん 類	1,897	0	-	-	-	-	-	-
	めん類（皮類を含む）	1,311	1	1	-	-	-	-	-
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	2,870	23	12	-	5	8	1	-
	そ う ざ い	2,825	24	16	2	3	1	2	-
	生 菓 子 類	1,720	1	-	-	1	-	-	-
	ゆ で だ こ	297	0	-	-	-	-	-	-
	その他の加工食品	6,520	52	29	3	-	16	4	2
かんきつ類・バナナ	719	12	/	/	/	/	12	/	
添 加 物	520	0	-	-	-	-	-	-	-
乳 類	1,597	0	-	-	-	-	-	-	-
乳 製 品	1,569	0	-	-	-	-	-	-	-
乳・乳製品を主原料とする食品	772	0	-	-	-	-	-	-	-
ばら売りかんきつ類	735	88	/	/	/	/	88	/	
ばら売りバナナ	384	9	/	/	/	/	9	/	
ばら売りサッカリン含有食品	0	0	/	/	/	/	-	/	

表8 講習会及び一斉監視等実施状況

保健所名	区分	食 品 衛 生 講 習 会					一 斉 監 視					独自計画に	よる収去等
		食 品 関 係 者				消 費 者	そ の 他	夜 営 業 者 間	祭 催 物 等	業 態 別	そ の 他		
		営新講 業規講習 許更可新 習更会	業 講 態 習 別 会	食 責 講 品 任 習 衛 生 者 会	そ の 他								
合 計		38 1,049	19 930	8 2,043	18 739	11 1,349	9 199	20 764	40 2,739	4 143	3 15	20 44	
青 梅		5 85	- -	- -	1 17	- -	1 58	1 24	1 31	1 5	- -	1 2	
福 生		1 52	1 21	- -	- -	- -	- -	- -	- -	1 24	- -	- -	
五 日 市		1 8	- -	- -	- -	1 15	1 25	1 31	- -	- -	1 2	- -	
八 王 子		3 158	- -	- -	1 120	1 49	1 2	1 31	5 652	- -	- -	2 20	
日 野		2 45	1 46	- -	- -	2 745	- -	2 103	2 197	- -	- -	- -	
多 摩		2 17	3 136	- -	1 6	- -	- -	1 50	2 168	- -	- -	- -	
町 田		3 77	2 152	1 35	- -	2 43	2 5	2 86	- -	2 114	- -	- -	
府 中		2 71	1 22	1 272	1 35	- -	1 44	2 38	1 16	- -	- -	1 1	
武 蔵 調 布		2 72	- -	- -	1 70	1 213	1 3	1 30	2 161	- -	- -	- -	
小 金 井		2 56	- -	1 350	- -	2 140	- -	- -	4 337	- -	- -	10 10	
立 川		5 130	2 99	- -	2 140	- -	1 4	2 64	3 247	- -	- -	- -	
武 蔵 野		2 67	1 200	1 325	1 35	- -	- -	- -	4 288	- -	- -	- -	
三 鷹		1 21	- -	1 412	1 38	- -	1 58	1 56	- -	- -	- -	- -	
田 無		2 48	2 45	2 438	2 70	- -	- -	1 86	1 24	- -	- -	1 4	
東 久 留 米		2 43	- -	- -	1 40	- -	- -	1 38	1 87	- -	- -	1 4	
小 平		2 49	1 40	1 211	1 43	- -	- -	2 96	3 325	- -	- -	- -	
東 村 山		1 50	3 127	- -	1 13	- -	- -	1 25	3 124	- -	- -	- -	
島 しょ	大 島	- -	2 42	- -	1 13	1 77	- -	- -	- -	- -	- -	- -	
	三 宅	- -	- -	- -	- -	1 67	- -	- -	1 17	- -	1 9	2 2	
	八 丈	- -	- -	- -	1 51	- -	- -	1 6	5 29	- -	1 4	2 1	
	小 笠 原	- -	- -	- -	2 48	- -	- -	- -	2 36	- -	- -	- -	

注) 上段の数字は実施回数、下段の数字は受講者数又は実施軒数

6 平成8年度食品衛生歳末一斉監視事業の実施結果について

実施結果

(1) 総まとめ（表1、表2）

食品の製造業、販売業及び飲食店営業等68,682軒（立入延軒数94,504軒）の施設に立ち入り、監視指導を行った。

また、18,883検体の食品等を収去し、細菌・理化学検査を実施した。その結果、320検体の不良が発見された。不良率は1.7%であり、前年度の1.9%を0.2ポイント下回った。

食品の取扱いや収去検査の結果が不良であった施設等2,543軒に対し、始末書を徴する他、販売禁止や営業停止を命令する等の行政措置を講ずるとともに、取扱いなどの改善を指導した。

(2) 収去検査結果

ア 細菌検査結果（表3、表4）

5,613検体について検査を行ったところ、243検体が不良であった。不良率は4.3%であり、平成7年度の4.5%を0.2ポイント下回った。

食品別に不良率の高いものをあげると、洋生菓子（19.5%）、その他の魚介類加工品（10.4%）などであった。

このうち、法違反となったものが8検体であり、違反事例として生食用かきの成分規格違反（E.coli最確数230/100g以上検出）、魚肉ねり製品の成分規格違反（大腸菌群陽性）、粉末清涼飲料の成分規格違反（大腸菌群陽性）などが挙げられる。

イ 化学検査結果（表3、表4）

13,270検体について検査を行ったところ、77検体が不良であった。不良率は0.6%であり、平成7年度の0.8%を0.2ポイント下回った。

このうち、法違反となったものが64検体であり、主な違反事例として魚介類加工品への亜硝酸根過量残存、菓子へのソルビン酸不正使用、いくらの成分規格（亜硝酸根）違反などが挙げられる。

(3) 輸入食品の検査結果（表5）

全18,883検体のうち輸入食品は5,590検体（29.6%）で、そのうち10検体が不良であった。細菌・化学検査を合わせた不良率は0.2%、法違反は9検体であった。主な違反事例として香辛料の食肉製品製造基準違反（芽胞数1000/g以上検出）、法定外添加物（サイクラミン酸）が検出された菓子、かんぴょうへの二酸化硫黄の過量残存などが挙げられる。

(4) 腸管出血性大腸菌O157の検査結果（表6）

全18,883検体のうち1,839検体につき腸管出血性大腸菌O157の検査を行った。その結果、O157が検出された食品はなかった。

(5) 表示の検査（表7）

318,715件の表示を検査したところ1,833件（0.6%）の表示違反を発見した。当該食品等の製造者、販売者に対し、適切な表示を行うよう指導した。

(6) 生食用かき関係営業監視指導結果（表8）

飲食店や魚介類販売業等の生食用かきを取り扱っていると思われる施設9,675軒に立ち入ったところ、そのうち5,857軒が生食用かきを取り扱っていたので監視指導を行った。その結果、かきの取扱要綱に違反する施設が406軒あり、改善の指導等を行った。

また、生食用かき 636検体について細菌検査を行ったところ、4検体が成分規格違反（E.coli最確数230/100g以上検出）であった。

(7) ふぐ取扱関係営業監視指導結果（表9）

ふぐ取扱所、ふぐ加工製品販売所及び飲食店等 7,456軒（夜間実施分 3,044軒）に立ち入り監視指導を行った。無許可で営業していた施設等45軒に対して、始末書を徴する等の行政措置を行った。

(8) 食肉関係営業監視指導結果（表10）

へい死した獣畜及び密殺肉等の流通防止の目的で、食肉販売業、食肉処理業、食肉製品製造業及び養豚業等 5,390軒に立ち入り監視指導を行った。その結果、密殺肉等は発見されなかった。なお47軒で包装食肉の表示違反78件を発見し、適切な表示をするよう指導を行った。

(9) 夜間営業一斉監視指導結果（製造業等）（表11）

年末年始用食品を夜間に製造している各種製造業、移動営業及び臨時営業等 1,692軒に立ち入り監視指導を行った。その結果、無許可営業や管理運営基準に違反している施設など60軒を発見し、指導を行った。

(10) 食品移動販売車及び行商の一斉監視指導結果（表12）

食品移動販売車 193件、行商 188件に対し監視指導を実施した。その結果、無許可で営業していた食品移動販売車1件及び鑑札の交付を受けていなかった行商5件を発見したので、直ちに営業を停止させ、営業許可を取得または鑑札の交付を受けさせるなどの措置を行った。

(11) 現場簡易検査結果（表13）

842軒の営業施設等に対し、スタンプスプレッド法をはじめとする現場簡易検査を3,296件行い、施設の汚染状況を把握するとともに、その結果を衛生講習会等に活用し、営業者への指導を行った。

(12) 食品衛生講習会実施状況（表14）

食品衛生講習会を 139回（受講者数 4,547人）開催し、衛生知識の向上や食中毒の防止等に努めた。

(13) その他の事業

各区・各保健所においてそれぞれの地域、時期にあわせた独自事業を行った。全都で96回、4,727軒（都38回・2,234軒、区58回・2,493軒）に対し事業を行った。

主な事業内容としては、市場早期一斉監視、デパート一斉監視、築地場外市場監視、おせち・もち類監視、クリスマス用チキン・ケーキ監視等であった。

(14) 都保健所が行った各種食品に対する検査結果(表15~23)

一斉収去検査成績不良判定基準

品 目	細 菌 数	大 腸 菌 群	そ の 他 の 細 菌
未加熱そうざい (サラダ、マリ ネ、酢の物等)	100万/gを超えるもの	3000/gを超えるもの	黄色ブドウ球菌、サルモネラ、 大腸菌(病原性大腸菌含む) →陽性のもの
洋 生 菓 子 寄せ物・羊羹 加熱済そうざい (煮豆、きんと ん、厚焼卵、だ し巻等)	10万/gを超えるもの	100/gを超えるもの	同 上
生 食 用 か き			黄色ブドウ球菌、サルモネラ、 腸炎ビブリオ→陽性のもの
魚 肉 ね り 製 品	10万/gを超えるもの		黄色ブドウ球菌、サルモネラ →陽性のもの

表1 平成8年度食品衛生歳末一斉監視実施状況(総括表)

項目		実施者		食品環境 指導センター ・食品機動 監視班	衛生検査所	特別区	(参考) 平成7年度 全都		
		全	都保健所						
立入軒数		68,682	13,208	2,450	3,465	49,559	70,452		
立入延軒数		94,504	14,745	2,499	22,223	55,037	102,833		
行政措置軒数		2,543	209	240	59	2,035	2,642		
行政措置の内訳	行政処分	営業停止	2	0	1	0	1	2	
		販売禁止	1	0	1	0	0	5	
		その他	3	3	0	0	0	2	
	処置以外の	始末書	131	9	4	5	113	145	
		口頭注意	2,634	201	490	44	1,899	2,676	
		その他	89	5	24	11	49	157	
収去検査結果	収去軒数		3,477	351	383	192	2,551	3,457	
	不良のあった軒数		257	16	25	19	197	268	
	合計	検体数	18,883	592	10,653	2,049	5,589	16,614	
		判定	不良	320	21	33	40	226	313
		不良率(%)	1.7	3.5	0.3	2.0	4.0	1.9	
	細菌検査	検体数	5,613	234	2,082	843	2,454	4,818	
		判定	不良	243	19	3	25	196	216
		不良率(%)	4.3	8.1	0.1	3.0	8.0	4.5	
	化学検査	検体数	13,270	358	8,571	1,206	3,135	11,796	
		判定	不良	77	2	30	15	30	97
		不良率(%)	0.6	0.6	0.4	1.2	1.0	0.8	
	表示検査結果		検体数	318,715	55,938	104,173	41,614	116,990	338,940
不良			1,833	266	466	68	1,033	1,739	
不良率(%)			0.6	0.5	0.4	0.2	0.9	0.5	
ふぐ取扱い関係営業監視指導	実施軒数	7,456	1,156	201	1,560	4,539	8,858		
	違反軒数	45	6	6	1	32	58		
生かき関係営業監視指導	実施軒数	9,675	1,925	340	711	6,699	9,568		
	取扱要綱違反軒数	406	70	4	55	277	344		
食肉関係営業監視指導	実施軒数	5,390	1,053	373	128	3,836	5,404		
	密殺肉摘発軒数	0	0	0	0	0	0		

表2 業種別立入検査状況

業種	項目	立 入 軒 数	立 入 延 軒 数	収 去 軒 数	行政 措置 実施 軒 数	行政措置の内訳					
						行政処分			行政処分の 以外の措置		
						営 業 停 止	販 売 禁 止	そ の 他	始 末 書	口 頭 注 意	そ の 他
合計		68,682	94,504	3,477	2,543	2	1	3	131	2,643	89
製 造 業 関 係	魚肉ねり製品製造業	226	379	134	10	-	-	1	5	5	1
	菓子製造業	2,959	3,524	689	250	-	-	-	61	178	22
	食肉製品製造業	192	255	59	15	1	1	-	5	8	6
	そうざい製造業	665	873	155	17	-	-	-	-	17	-
	漬物製造業	134	190	22	3	-	-	-	-	3	-
	魚介類加工業	242	333	41	8	-	-	-	-	8	-
	食肉処理業	739	980	17	31	-	-	-	-	31	-
	食鳥処理場	367	455	-	12	-	-	-	-	12	-
	その他の要許可製造業等	1,061	1,688	106	57	-	-	-	2	54	2
	許可を要しない製造業等	439	479	4	-	-	-	-	-	-	-
	小計	7,024	9,156	1,227	403	1	1	1	73	316	31
販 売 業 関 係	食肉販売業	5,201	6,338	43	180	-	-	-	2	188	-
	乳類販売業	4,493	5,084	23	58	-	-	-	-	59	-
	魚介類販売業	6,694	15,428	813	250	-	-	-	8	267	7
	食料品等販売業	7,028	11,251	582	430	-	-	2	10	552	28
	その他の要許可販売業	391	2,322	12	12	-	-	-	6	4	2
	許可を要しない販売業	12,556	16,697	242	237	-	-	-	1	288	4
	小計	36,363	57,120	1,715	1,167	-	-	2	27	1,358	41
調 理 営 業 関 係	飲食店(すし屋)	1,796	2,011	13	50	-	-	-	-	50	-
	飲食店(仕出し屋)	505	598	1	12	-	-	-	1	12	1
	飲食店(弁当屋)	1,829	2,037	20	123	-	-	-	3	119	1
	飲食店営業(集団給食)	615	685	2	31	-	-	-	-	30	1
	飲食店営業(そうざい)	3,504	4,034	383	187	1	-	-	13	195	9
	その他の飲食店営業	15,636	17,217	105	545	-	-	-	14	529	5
	喫茶店営業	1,026	1,195	7	2	-	-	-	-	2	-
	許可を要しない集団給食	384	451	4	23	-	-	-	-	23	-
	小計	25,295	28,228	535	973	1	-	-	31	960	17

表 3 食品別収去検査結果

項目 合計 食品名	総 検 体 数	細 菌 検 査			化 学 検 査			収 去 不 良 の 軒 数 で
		検 体 数	判 定		検 体 数	判 定		
			不 良 数	不 良 率 %		不 良 数	不 良 率 %	
合計	18,883	5,613	243 (8)	4.3	13,270	77 (64)	0.6	257
調理パン	13	13	1	7.7	-	-	-	1
弁当類	12	12	1	8.3	-	-	-	1
サラダ	195	121	7	5.8	74	-	-	7
卵加工品	217	109	1	0.9	108	-	-	1
煮豆・きんとん	624	269	3	1.1	355	1 (1)	0.3	3
その他のそうざい	1,236	575	29	5.0	661	6 (6)	0.9	29
生食用かき	1,107	636	16 (4)	2.5	471	-	-	13
加工用生かき	201	17	-	-	184	2	1.1	-
その他の魚介類	281	171	7	4.1	110	-	-	3
魚肉ねり製品	1,463	678	20 (2)	2.9	785	4 (3)	0.5	22
その他の魚介類加工品	933	77	8	10.4	856	14 (12)	1.6	12
洋生菓子	1,140	740	144	19.5	400	1 (1)	0.3	124
その他の菓子 ・菓子材料	1,475	101	2	2.0	1,374	11 (9)	0.8	9
食肉(食鳥肉を除く)	247	235	-	-	12	-	-	-
食鳥肉	33	22	-	-	11	-	-	-
食肉製品	1,826	721	-	-	1,105	15 (15)	1.4	9
めん類・皮類	314	13	-	-	301	1 (1)	0.3	1
漬物	758	84	-	-	674	4 (4)	0.6	4
乳・乳製品	1,008	389	-	-	619	-	-	-
清涼飲料水	251	90	1 (1)	1.1	161	-	-	1
調味料	696	85	1 (1)	1.2	611	6 (5)	1.0	7
野菜・果実	1,652	117	-	-	1,535	5	0.3	3
農産物加工品	1,614	89	-	-	1,525	4 (4)	0.3	4
その他の食品	881	233	2	0.9	648	2 (2)	0.3	2
食品添加物	80	-	-	-	80	-	-	-
器具・容器包装 おもちゃ	626	16	-	-	610	1 (1)	0.2	1

注) : () 内は法違反の再掲

表4 食品衛生法違反例

〔(輸)は輸入食品〕

	違反条項	品名	違反内容	違反検体数
細菌 検査	第7条 第2項	生食用かき	成分規格 (E.coli最確数 230/100g以上検出)	4
		魚肉ねり製品	成分規格 (大腸菌群陽性)	2
		粉末清涼飲料	成分規格 (大腸菌群陽性)	1
		香辛料(輸)	食肉製品の製造基準 (芽胞数1000/g以上検出)	1
	小計			8
化学 検査	第6条	菓子(輸)	法定外添加物(サイクラミン酸)を検出	1
	第7条 第2項	ワントン皮	添加物(プロピレングリコール)の過量残存	1
		乾燥果実	添加物(二酸化硫黄)の過量残存	2
		いくら	成分規格(亜硝酸根)	1
		魚介類加工品	添加物(二酸化硫黄)の過量残存	1
			添加物(亜硝酸根)の過量残存	3
		かんぴょう(輸)	添加物(二酸化硫黄)の過量残存	1
		煮豆	添加物(ソルビン酸)の過量残存	1
		食肉製品	添加物(ソルビン酸)の過量残存	2
	菓子	添加物(ソルビン酸)の不正使用	3	
	第10条	陶磁器製器具	規格試験(鉛28 μ g/cm ² 検出)	1
	第11条 第2項	和生菓子	添加物(赤色3号、青色2号)の表示なし	1
			添加物(赤色106号、黄色4号)の表示なし	1
			添加物(黄色4号)の表示なし	1
		野菜醬油漬	添加物(ソルビン酸)の表示なし	1
野菜酢漬		添加物(赤色102号、黄色4号)の表示なし	1	
たくあん漬		添加物(グリチルリチン酸)の表示なし	1	
乾燥果実(輸)		添加物(二酸化硫黄)の表示なし	1	
醬油		添加物(安息香酸)の表示なし	1	
醬油(輸)		添加物(安息香酸、パラオキシ安息香酸エステル類)の表示なし	1	
魚介類加工品		添加物の表示なし	1	
		添加物(ソルビン酸)の表示なし	1	
		添加物(ブチルヒドロキシアニソール)の表示なし	2	
	添加物(赤色102号、黄色5号)の表示なし	2		
	添加物(黄色4号)の表示なし	1		

	違反条項	品名	違反内容	違反検体数
化学検査	第11条 第2項	魚介類加工品	添加物（赤色 102号）の表示なし	1
		菓子	添加物（赤色 106号）の表示なし	1
		洋生菓子	添加物（黄色 4号）の表示なし	1
		菓子（輸）	添加物（黄色 5号）の表示不適正	1
			添加物（青色 1号）の表示なし	1
		調味料	添加物（安息香酸）の表示なし	1
			添加物（赤色 106号、青色 1号、サッカリンNa）の表示なし	1
		調味料（輸）	添加物（二酸化硫黄）の表示なし	1
		食肉製品	添加物（アスコルビン酸）の表示なし	9
			添加物（抽出ビタミンE）の表示なし	1
			添加物（ソルビン酸）の表示なし	1
			添加物（エリソルビン酸）の表示なし	2
		食肉製品（輸）	添加物（亜硝酸根）の表示なし	1
		そうざい	添加物（ソルビン酸）の表示なし	1
			添加物（アスコルビン酸）の表示なし	1
			添加物（赤色 102号、黄色 4号）の表示なし	1
		魚肉ねり製品	添加物（ソルビン酸）の表示なし	1
			添加物（アスコルビン酸）の表示なし	1
			添加物（グリチルリチン酸）の表示なし	1
		栗甘露煮	添加物（二酸化硫黄）の表示なし	3
小計				64
違反検体数総計				72

表5 食品別収去検査結果（輸入食品の再掲）

項目 食品名	総 検 体 数	細菌検査			化学検査			収去 不良 の 軒 数
		検 体 数	判定		検 体 数	判定		
			不良 数	不良 率 %		不良 数	不良 率 %	
合計	5,590	958	1 (1)	0.1	4,632	9 (8)	0.2	10
調理パン	0	-	-	-	-	-	-	-
弁当類	0	-	-	-	-	-	-	-
サラダ	0	-	-	-	-	-	-	-
卵加工品	1	-	-	-	1	-	-	-
煮豆・きんとん	0	-	-	-	-	-	-	-
その他のそうざい	33	2	-	-	31	-	-	-
生食用かき	2	1	-	-	1	-	-	-
加工用生かき	0	-	-	-	-	-	-	-
その他の魚介類	133	81	-	-	52	-	-	-
魚肉ねり製品	0	-	-	-	-	-	-	-
その他の魚介類加工品	37	-	-	-	37	-	-	-
洋生菓子	7	-	-	-	7	-	-	-
その他の菓子 ・菓子材料	769	10	-	-	759	3 (2)	0.4	3
食肉（食鳥肉を除く）	154	147	-	-	7	-	-	-
食鳥肉	33	22	-	-	11	-	-	-
食肉製品	101	30	-	-	71	1 (1)	1.4	1
めん類・皮類	90	-	-	-	90	-	-	-
漬物	82	13	-	-	69	-	-	-
乳・乳製品	684	296	-	-	388	-	-	-
清涼飲料水	158	52	-	-	106	-	-	-
調味料	403	62	1 (1)	1.6	341	2 (2)	0.6	3
野菜・果実	948	48	-	-	900	-	-	-
農産物加工品	1,293	48	-	-	1,245	2 (2)	0.2	2
その他の食品	541	146	-	-	395	1 (1)	0.3	1
食品添加物	9	-	-	-	9	-	-	-
器具・容器包装 おもちゃ	112	-	-	-	112	-	-	-

注) : () 内は法違反の再掲

表 6 食品別収去検査結果 (O 1 5 7 検査結果の再掲)

項目 合計 食品名	総 検 体 数	O 1 5 7 検査結果		
		検 体 数	判 定	
			検 出	検 出 率 %
調 理 パ ン	12	12	-	-
弁 当 類	5	5	-	-
サ ラ ダ	79	79	-	-
卵 加 工 品	60	60	-	-
煮 豆 ・ き ん と ん	73	73	-	-
そ の 他 の そ う ざ い	239	239	-	-
生 食 用 か き	469	469	-	-
加 工 用 生 か き	25	25	-	-
そ の 他 の 魚 介 類	14	14	-	-
魚 肉 ね り 製 品	144	144	-	-
そ の 他 の 魚 介 類 加 工 品	11	11	-	-
洋 生 菓 子	325	325	-	-
そ の 他 の 菓 子 ・ 菓 子 材 料	34	34	-	-
食 肉 (食 鳥 肉 を 除 く)	68	68	-	-
食 鳥 肉	2	2	-	-
食 肉 製 品	175	175	-	-
め ん 類 ・ 皮 類	0	-	-	-
漬 物	7	7	-	-
乳 ・ 乳 製 品	78	78	-	-
清 涼 飲 料 水	10	10	-	-
調 味 料	1	1	-	-
野 菜 ・ 果 実	1	1	-	-
農 産 物 加 工 品	1	1	-	-
そ の 他 の 食 品	6	6	-	-
食 品 添 加 物	0	-	-	-
器 具 ・ 容 器 包 装 お も ち ゃ	0	-	-	-

表7 食品別表示検査

項目 合計 食品名	総 検 査 件 数	総 表 示 反 件 数	現場で発見した表示違反件数						検査の結果表示違反 が判明した検体数	
			無 表 示	名 称	日 付 表 示	製 造 者	住 所 ・ 氏 名	食 品 添 加 物		そ の 他
マ ー ガ リ ン	3,807	0	-	-	-	-	-	-	-	
酒 精 飲 料	7,712	0	-	-	-	-	-	-	-	
清 涼 飲 料 水	15,478	4	-	3	-	1	-	-	-	
食 肉 製 品	21,442	127	16	23	13	6	73	12	14	
魚肉ハム・魚肉ソーセージ類	5,327	4	4	-	-	-	-	-	-	
シアン化合物を含有する豆類	1,060	0	-	-	-	-	-	-	-	
冷凍食品	切身・むき身にした鮮魚介類(生かきを除く)	7,105	5	-	-	-	-	-	-	
	上記以外の冷凍食品	14,072	10	7	-	3	-	-	-	
放射線照射食品	0	0	-	-	-	-	-	-	-	
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	8,794	3	-	-	-	-	-	3	-	
容器包装に入れられた食品(上記に掲げるものを除く)であって右に掲げるもの	食 肉	17,465	65	28	4	10	16	1	6	-
	生 か き	12,044	10	1	1	3	-	-	5	-
	魚 肉 ね り 製 品	17,666	17	6	-	3	4	1	3	3
	即 席 め ん 類	9,162	0	-	-	-	-	-	-	-
	めん類(皮類を含む)	7,393	10	4	-	4	-	1	1	-
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	17,308	265	140	13	38	49	25	1	-
	そ う ざ い	29,998	310	167	14	51	30	55	3	5
	生 菓 子 類	11,458	62	34	-	9	7	8	4	4
	ゆ で だ こ	2,919	17	2	-	-	-	15	-	-
	その他の加工食品	64,800	445	118	38	38	71	156	33	29
かんきつ類・バナナ	6,530	76	/	/	/	/	76	/	1	
添 加 物	3,154	1	1	-	-	-	-	-	-	
乳 類	8,934	0	-	-	-	-	-	-	-	
乳 製 品	11,523	4	-	-	-	3	-	1	-	
乳・乳製品を主原料とする食品	5,332	0	-	-	-	-	-	-	-	
ばら売りがんきつ類	5,335	374	/	/	/	/	374	/	/	
ばら売りバナナ	2,757	21	/	/	/	/	21	/	/	
ばら売りサッカリン含有食品	140	3	/	/	/	/	3	/	/	

表8 生食用かき関係営業一斉監視指導結果

業種	項目	実施軒数	収去軒数	生食用かき取扱軒数	かきの取扱要綱に違反する軒数	違反の内訳				
						生食用かき取扱無届	期限切れ製品	品の販売	販売を生食用に加熱調理用	保存基準違反
合計		9,675	773	5,857	406	327	15	3	4	59
魚介類販売業	一般	2,394	209	1,555	144	85	10	-	1	50
	デパートスーパー	1,869	479	1,620	34	21	3	3	1	6
	自動車	56	0	23	10	10	-	-	-	-
飲食店営業		5,310	78	2,634	218	211	2	-	2	3
その他		46	7	25	-	-	-	-	-	-

* その他：加工年月日の二重表示、日付押印不明瞭等

表9 ふぐ取扱関係営業一斉監視指導結果

業種	項目	実施軒数	違反発見軒数	違反の内訳			
				10条	11条	12条	* その他
				無免許	調理師の義務	無認証	
合計		7,456	45	2	6	3	40
		3,044	21	0	5	1	16
ふぐ取扱所 (認証書を受けている施設)		2,982	32	-	6	1	26
		2,039	18	-	5	1	13
ふぐ加工製品販売所 (届出の施設)		1,432	10	-	-	-	13
		263	2	-	-	-	2
上記以外の飲食店営業 及び魚介類販売業等		3,042	3	2	-	2	1
		742	1	-	-	-	1

注) 下段は夜間一斉監視分の再掲、 * その他：免許不携帯、加工品を無届で販売等

表10 食肉関係営業一斉監視指導結果

業種	項目	実施軒数	密殺肉の摘発軒数	包装食肉の表示違反	
				軒数	件数
合計		5,390	0	47	78
食肉販売業		3,996	-	40	70
食肉処理業		751	-	5	6
養豚業		77	-	-	-
食肉製品製造業		169	-	2	2
食鳥処理場		321	-	-	-
その他		76	-	-	-

表11 夜間営業一斉監視指導結果（製造業等）

業 種	項 目	実施軒数	違反軒数	違 反 の 内 訳				
				表 示	添加物	設 備	管 理 運 営 基 準	* その他
合 計		1,692	60	4	0	23	27	17
製 造 ・ 加 工 業		147	4	-	-	1	3	-
移 動 営 業		123	25	-	-	5	3	17
臨 時 営 業		335	1	-	-	-	1	-
そ の 他		1,087	30	4	-	17	20	-

注) * その他：無許可営業等

表12 食品移動販売車及び行商の一斉監視指導結果

実 施 軒 数		合 計	移動販売車	行 商
		381	193	188
違 反 内 容	無許可又は鑑札交付なし	6	1	5
	営業許可書（証）又は鑑札不携帯	24	13	11
	ステッカー又は記章着用なし	20	10	10
	衛生基準遵守違反	8	8	-
措 置	始末書を徴した件数	0	-	-
	衛生注意指導票交付数	2	2	-

表13 現場簡易検査結果

	合 計	検 査 の 内 訳									
		細 菌 検 査				化 学 検 査					
		スタン プ 法	コリテ ップ	その他	小 計	残留 塩素	AV・ POV	蛍光 物質	放射 能	その 他	小計
検査 件数	3,296	1,623	-	786	2,409	7	-	-	-	880	887
実施 軒数	842										

表14 食品衛生講習会実施状況

種 類	項 目	回 数	参 加 人 数
	合 計	139	4,547
食 品 衛 生 関 係 者	営 業 許 可 新 規 ・ 更 新	51	1,812
	業 態 別	28	687
	食 品 衛 生 責 任 者	4	435
	そ の 他	19	531
	消 費 者	23	584
	そ の 他	14	498

ア 生食用かき (表15)

表15 生食用かきの検査結果

項目 産地	検 体 数	判 定		細 菌 数 (1 g 当 たり)						E. coli最確数 (100g当たり)			黄色 ブドウ 球菌 (+)	サル モネ ラ (+)	腸 炎 ビ ブ リ オ (+)	O 157 (+)	T T C テ ス ト (-)
		不 良 数	不 良 率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤5万	5万<	<18	≤230	230<					
合 計	67	4	6.0	0	0	26	39	2	0	50	16	1	0	0	3	0	0
宮 城 県 産	47	1 (1)	2.1	-	-	20	26	1	-	33	13	1 (1)	-	-	-	-	-
広 島 県 産	16	3	18.8	-	-	6	9	1	-	13	3	-	-	-	3	-	-
そ の 他	4	-	0.0	-	-	-	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-

注：()内は法違反の再掲

イ そうざい・漬物 (表16・表17)

表16 そうざい・漬物の化学検査結果

品 目	項 目	検 体 数	判 定		ソルビン酸		その他の保存料		サッカリン		その他の甘味料		着 色 料		二酸化硫黄		酸化防止剤 (アルコルベン酸)		銅カボ菲尔/ 銅カボ菲尔ナ トリウム		そ の 他	
			違 反 数	違 反 % 率	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数
合 計		70	0	0.0	69	26	69	0	49	3	49	0	45	17	23	0	3	1	2	1	2	0
そ う ざ い	小 計	31	0	0.0	30	5	30	0	21	0	21	0	16	0	8	0	1	0	0	0	2	0
	佃 煮	11	—	0.0	11	4	11	—	8	—	8	—	7	—	—	—	1	—	—	—	—	—
	煮 豆	7	—	0.0	7	—	7	—	3	—	3	—	2	—	3	—	—	—	—	—	—	—
	煮 物	5	—	0.0	4	—	4	—	3	—	3	—	—	—	2	—	—	—	—	—	*1	—
	卵 加 工 品	3	—	0.0	3	—	3	—	2	—	2	—	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	他の加熱そうざい	5	—	0.0	5	1	5	—	5	—	5	—	4	—	3	—	—	—	—	—	—	*2
漬 物	小 計	39	0	0.0	39	21	39	0	28	3	28	0	29	17	15	0	2	1	2	1	0	0
	酢 漬	17	—	0.0	17	8	17	—	11	—	11	—	9	7	10	—	2	1	—	—	—	—
	し ょ う ゆ 漬	16	—	0.0	16	8	16	—	12	—	12	—	16	8	—	—	—	—	2	1	—	—
	そ の 他	6	—	0.0	6	5	6	—	5	3	5	—	4	2	5	—	—	—	—	—	—	—

注) *1 : 酸化防止剤 (BHA/BHT) *2 : 発色剤 (亜硝酸根)

表17 そうざい・サラダ類の細菌検査結果

項目 品目	検 体 数	判 定		細 菌 数 (1 g 当 たり)							大 腸 菌 群 (1 g 当 たり)					大 腸 菌 (+)	黄色 ブドウ 球菌 (+)	サル モネラ (+)	O 157 (+)
		不良 数	不良 率(%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	10 ⁴ <				
合 計	48	2	4.2	19	3	9	6	6	4	1	36	2	8	2	0	0	0	0	0
加 熱 済 そ う ざ い	小 計	25	0	0.0	17	1	4	2	1	0	0	24	0	1	0	0	0	0	0
	焼・揚・炒物	2	—	0.0	1	—	—	1	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—
	煮 物	14	—	0.0	9	1	3	1	—	—	—	13	—	1	—	—	—	—	—
	玉 子 焼	3	—	0.0	2	—	1	—	—	—	—	3	—	—	—	—	—	—	—
	卵 加 工 品	4	—	0.0	4	—	—	—	—	—	—	4	—	—	—	—	—	—	—
そ の 他	2	—	0.0	1	—	—	—	1	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—	
未 加 熱 そ う ざ い	小 計	23	2	8.7	2	2	5	4	5	4	1	12	2	7	2	0	0	0	0
	サ ラ ダ	14	1	7.1	1	1	2	3	4	2	1	5	1	7	1	—	—	—	—
	和 え 物	2	—	0.0	—	—	2	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—
	そ の 他	7	1	14.3	1	1	1	1	1	2	—	5	1	—	1	—	—	—	—

ウ 魚肉ねり製品 (表18・表19)

表18 魚肉ねり製品の細菌検査結果

項目 品目	検 体 数	判 定		細 菌 数 (1 g 当 たり)						大 腸 菌 群		黄色 ブドウ 球菌 (+)	サル モネラ (+)	O 157 (+)
		不 良 数	不 良 率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	10 ⁵ <	(-)	(+)			
合 計	48	6	12.5	28	9	4	2	1	4	45	3	0	0	0
揚 げ 物	15	2	13.3	8	3	2	1	-	1	13	2	0	0	0
か ま ぼ こ	7	-	0.0	6	1	-	-	-	-	7	-	-	-	-
つ み れ	9	1	11.1	4	4	-	-	-	1	9	-	-	-	-
は ん ペ ん	7	2	28.6	2	1	1	-	1	2	7	-	-	-	-
な る と 巻 き	1	-	0.0	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-
伊 達 巻 き	3	-	0.0	3	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-
ち く わ	1	-	0.0	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-
そ の 他	5	1	20.0	3	-	1	1	-	-	4	1	-	-	-

表19 魚肉ねり製品の化学検査結果

品 目	項 目	検 体 数	判 定		ソルビン酸		その他の 保 存 料		サッカリン		その他の 甘 味 料		着 色 料		二酸化硫黄		酸化防止剤 (BHA/BHT)		過酸化水素	
			違 反 数	違 反 率	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数
合 計		64	0	0.0	62	20	62	0	34	2	34	0	16	12	7	0	2	0	14	0
揚 げ 物		16	-	0.0	15	4	15	-	10	1	10	-	-	-	-	-	1	-	3	-
か ま ぼ こ		12	-	0.0	11	1	11	-	8	-	8	-	8	7	-	-	-	-	2	-
つ み れ		11	-	0.0	11	5	11	-	6	1	6	-	1	-	2	-	-	-	1	-
は ん ぺ ん		7	-	0.0	7	3	7	-	2	-	2	-	-	-	4	-	-	-	4	-
な る と 巻 き		3	-	0.0	3	2	3	-	1	-	1	-	3	3	-	-	-	-	-	-
伊 達 巻 き		3	-	0.0	3	2	3	-	1	-	1	-	1	1	1	-	-	-	-	-
ち く わ		2	-	0.0	2	1	2	-	2	-	2	-	-	-	-	-	1	-	-	-
そ の 他		10	-	0.0	10	2	10	-	4	-	4	-	3	1	-	-	-	-	4	-

エ 生菓子等 (表20・表21)

表20 生菓子等の細菌検査結果

品 目	項 目	検 体 数	判 定		細 菌 数 (1 g 当 たり)						大 腸 菌 群 (1 g 当 たり)					大 腸 菌 (+)	黄色 ブドウ 球菌 (+)	サル モネラ (+)	O 157 (+)	
			不 良 数	不 良 率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴					10 ⁴ <
合 計		49	6	12.2	11	8	10	11	6	2	1	41	5	3	0	0	0	0	0	0
洋 生 菓 子	小 計	35	6	17.1	5	4	9	9	5	2	1	27	5	3	0	0	0	0	0	0
	ケ ー キ 類	12	3	25.0	1	1	3	3	2	1	1	9	2	1	-	-	-	-	-	-
	シュークリーム	14	2	14.3	2	2	3	4	2	1	-	12	1	1	-	-	-	-	-	-
	プ リ ン	2	-	0.0	1	1	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-
	そ の 他	7	1	14.3	1	-	3	2	1	-	-	4	2	1	-	-	-	-	-	-
和 生 菓 子	小 計	14	0	0.0	6	4	1	2	1	0	0	14	0	0	0	0	0	0	0	0
	もち菓子	3	-	0.0	-	2	-	1	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-
	ようかん	7	-	0.0	4	2	-	1	-	-	-	7	-	-	-	-	-	-	-	-
	そ の 他	4	-	0.0	2	-	1	-	1	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-

表21 生菓子等の化学検査結果

品目	項目	検体数	判定		ソルビン酸		その他の保存料		サッカリン		その他の甘味料		着色料		二酸化硫黄		プロピオン酸		シアン化合物	
			違反数	違(反%)率	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
合計		48	0	0.0	44	2	44	0	26	0	26	0	34	15	21	2	2	0	1	0
洋生菓子	小計	8	0	0.0	8	0	8	0	2	0	2	0	4	0	0	0	2	0	0	0
	ケーキ類	4	-	0.0	4	-	4	-	1	-	1	-	1	-	-	-	2	-	-	-
	その他	4	-	0.0	4	-	4	-	1	-	1	-	3	-	-	-	-	-	-	-
和生菓子	小計	35	0	0.0	33	2	33	0	23	0	23	0	25	13	20	2	0	0	1	0
	甘納豆	9	-	0.0	9	-	9	-	5	-	5	-	4	2	7	2	-	-	1	-
	ようかん	18	-	0.0	17	-	17	-	15	-	15	-	14	5	12	-	-	-	-	-
	その他	8	-	0.0	7	2	7	-	3	-	3	-	7	6	1	-	-	-	-	-
製菓材料		5	-	0.0	3	-	3	-	1	-	1	-	5	2	1	-	-	-	-	-

オ 魚介類加工品 (表22)

表22 魚介類加工品の化学検査結果

項目	検体数	判定		ソルビン酸		その他の保存料		サッカリン		その他の甘味料		着色料		二酸化硫黄		酸化防止剤 (BHA/BHT)		発色剤 (亜硝酸根)		その他	
		違反数	違反率(%)	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数	検体数	検出数
合計	34	1	2.9	19	3	19	0	9	0	9	0	13	5	13	0	7	2	12	2	9	0
明太子	5	—	0.0	3	—	3	—	1	—	1	—	4	3	—	—	1	—	5	—	—	—
数の子	7	—	0.0	5	2	5	—	1	—	1	—	1	—	6	—	—	—	—	—	*15	—
たらこ・筋子・いくら	6	—	0.0	4	—	4	—	1	—	1	—	5	1	—	—	1	—	6	2	—	—
煮干し	3	**1	33.3	1	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	2	—	—	—	—
クラゲ加工品	3	—	0.0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	—	—	—	—	—	*23	—
えび加工品	2	—	0.0	—	—	—	—	—	—	—	—	1	1	1	—	—	—	—	—	—	—
その他	8	—	0.0	6	1	6	—	6	—	6	—	2	—	3	—	2	—	1	—	*31	—

注) *1 : 過酸化水素×5 *2 : 過酸化水素×1、ホウ酸×2 *3 : アスコルビン酸 *4 : 酸化防止剤(BHA/BHT) の表示なし

カ 輸入食品 (表23)

表23 輸入食品の化学検査結果

項目 品目	検 体 数	判 定		保 存 料		甘 味 料		着 色 料		二酸化硫黄		酸化防止剤 (BHA/BHT)		酸化防止剤 (EDTA)		酸化防止剤 (エリルビン酸)		発 色 剤 (亜硝酸根)		そ の 他	
		違 反 数	違 反 率	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数
合 計	68	0	0.0	32	1	31	0	41	10	30	5	14	3	4	0	3	0	3	0	8	0
菓 子	20	-	0.0	5	-	8	-	15	8	7	-	6	3	1	-	1	-	-	-	*12	-
調 味 料	9	-	0.0	7	-	4	-	7	-	4	-	2	-	2	-	-	-	-	-	-	-
果 実 シ ラ ッ プ 漬	6	-	0.0	3	-	6	-	6	-	4	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-
乾 燥 果 実	9	-	0.0	5	1	1	-	3	2	8	4	1	-	-	-	-	-	-	-	*23	-
野 菜 水 煮	6	-	0.0	3	-	4	-	4	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
漬 物	4	-	0.0	4	-	3	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
農 産 物 加 工 品	11	-	0.0	4	-	4	-	2	-	3	1	3	-	-	-	2	-	1	-	*3	-
食 肉 製 品	3	-	0.0	1	-	1	-	1	-	1	-	1	-	-	-	-	-	2	-	-	-

注) *1 : ポリソルベート、ホウ酸 *2 : 酸価、過酸化物価、過酸化水素 *3 : アスコルビン酸×2、二酸化チタン

7 平成8年度食品衛生監視事業（1・2・3月分）の実施結果について

実施結果

(1) 概要（表1及び表2）

集団給食（学校、保育園、幼稚園、病院、福祉施設等）、飲食店営業（集団給食）及び食肉販売業等食品の製造加工・販売施設 3,817軒（立入延軒数 4,482軒）に立ち入り、監視指導を行った。

また、388検体の食品等の収去検査を実施し、その結果4検体の不良が発見された（不良率 1.0%）。このうち、食品衛生法違反となったものは3検体であり、第7条第2項違反（魚肉ねり製品の成分規格：大腸菌群陽性）が1検体、第11条第2項違反（食品添加物表示なし）が2検体あった。

食品衛生法に違反した施設1軒に対し営業停止の行政処分を行ったほか、食品の取扱いや収去結果が不良であった施設等10軒に対して、口頭注意等の行政措置を行うとともに改善を指導した。

(2) 腸管出血性大腸菌O157 関係一斉監視指導結果

ア 監視指導結果（表1）

腸管出血性大腸菌O157による食中毒を未然に防止するため、歳末一斉監視事業に引き続き汚染実態調査及び汚染源調査を行った。学校、保育園、幼稚園、病院、福祉施設等の集団給食施設及び大規模調理施設 1,856軒（立入延軒数 2,110軒）に立ち入り監視指導を行った。食品の取扱いや検査結果が不良だった6軒に対し、口頭注意などの措置を行うとともに改善を指導した。

イ 収去検査結果（表2、表3）

集団給食施設や大規模調理施設から、そうざい類を中心に計 111検体を収去し検査を行った。これらのうち腸管出血性大腸菌O157をはじめとする食中毒菌が検出されたり、細菌数等から不良となった検体はなかった。

(3) 飲食店営業（集団給食）一斉監視指導結果

ア 監視指導結果（表1）

集団給食での食中毒や食品添加物に起因する違反等を防止するため、大量の料理を調整・提供する飲食店営業（集団給食）等 772軒（立入延軒数 881軒）に立ち入り、監視指導を行った。この結果、食品添加物表示が不備な食品を使用していた1施設に対し適正な表示のある食品を使用するよう指導を行った。

イ 収去検査結果（表4）

そうざい、調味料、漬物計51検体について化学検査を行ったところ2検体が食品衛生法違反であった。違反となった2検体は漬物で、第11条第2項違反（食品添加物の表示なし）であった。違反品については正しい表示に修正してから販売するよう指導するとともに、製造元を管轄する自治体に対し、適正な表示がなされるよう通報した。

(4) 食品の取扱い等の改善の確認が必要な施設の監視指導結果

ア 監視指導結果（表1）

食品衛生歳末一斉監視事業等、平成8年度における一連の一斉収去検査において細菌検査の結果が不良で指導を受けた施設に対し、改善状況を確認するため監視指導を行った。

魚肉ねり製品製造業、菓子製造業等の製造施設 150軒（立入延軒数 190軒）に立ち入り監視指導を行った。

イ 収去検査結果（表 5）

そうざい、魚肉ねり製品等31検体について検査を行った。その結果、魚肉ねり製品 1 検体が食品衛生法第 7 条第 2 項違反（魚肉ねり製品の成分規格（大腸菌群（+）））であった。当該品を製造した施設に対しては営業停止の行政処分を行った。

(5) 食鳥肉（食肉販売業）一斉監視指導結果（保健所実施分）

ア 監視指導結果（表 1）

平成 8 年 3 月 25 日付 7 衛生獣第 880 号「平成 8 年度食鳥肉の衛生確保事業の実施について（通知）」に基づき、食鳥肉を取り扱う食肉販売業等 907 軒（立入延軒数 1,079 軒）に立ち入り監視指導を行った。この結果、食品の取扱いが不良だった 2 軒に対して改善等の指導を行った。

イ 収去検査結果

(7) 細菌検査（表 6）

国産食鳥肉 44 検体、輸入食鳥肉 4 検体、計 48 検体を検査したところ、食品衛生上問題となる検体はなかった。

(4) 化学検査（表 7）

国産食鳥肉 85 検体、輸入食鳥肉 4 検体、計 89 検体について検査を行った。この結果、食品衛生法に違反する検体はなかった。

(6) 表示の検査及び指導（表 8）

食品等 57,206 件の表示検査を行ったところ、268 件（0.5%）の表示違反を発見した。当該食品の製造者・販売者に対して適切な表示を行うよう指導した。

(7) 衛生教育（表 9）

食品関係営業者、消費者等を対象に講習会を合計 117 回（参加人数 4,960 人）開催し、食品衛生知識の普及啓発に努めた。

(8) 一斉監視等（表 9）

各保健所の独自計画による夜間営業施設、祭礼、自治体・団体の催事等に対する一斉監視を 53 回（実施軒数 2,202 軒）実施した。

表1 業種別立入検査状況

事業名	業 態	項 目	対象施設数	立入軒数	立入延軒数	収去軒数	行政措置実施軒数	行政措置の内訳					
								行政処分			行政処分以外の措置		
								営業停止	販売禁止	その他	始末書	口頭注意	その他
合 計				3,817	4,482	205	11	1	0	0	0	10	1
腸管出血性大腸菌O157汚染実態調査及び一斉監視指導	集 団 給 食 (学校)		461	128	139	6	-	-	-	-	-	-	-
	集 団 給 食 (保育園)		416	58	64	2	-	-	-	-	-	-	-
	集 団 給 食 (幼稚園)		35	6	6	-	-	-	-	-	-	-	-
	集 団 給 食 (病院)		159	54	85	12	1	-	-	-	-	1	-
	集 団 給 食 (福祉施設)		232	77	98	21	2	-	-	-	-	2	-
	その 他 の 集 団 給 食 施 設			121	142	16	-	-	-	-	-	-	-
	飲 食 店 (仕出し)		375	119	138	2	1	-	-	-	-	1	-
	飲 食 店 (弁 当)		1,522	610	721	3	2	-	-	-	-	2	-
	そ の 他 の 施 設			683	717	1	-	-	-	-	-	-	-
小 計			1,856	2,110	63	6	-	-	-	-	6	-	
飲食店営業(集団給食)一斉監視指導	飲 食 店 営 業 (集 団 給 食)			397	465	28	1	-	-	-	-	1	1
	そ の 他			375	416	-	-	-	-	-	-	-	-
	小 計			772	881	28	1	-	-	-	-	1	1
食 品 の 取 扱 い 等 の 改 善 確 認 が 必 要 な 施 設 の 監 視 指 導				150	190	25	1	1	-	-	-	-	-
食鳥肉(食肉販売業)一斉監視指導	食 肉 販 売 業		2,835	877	1,031	75	2	-	-	-	-	2	-
	そ の 他			30	48	2	-	-	-	-	-	-	-
	小 計			907	1,079	77	2	-	-	-	-	2	-
独 自 事 業 関 連 収 去 検 査				46	49	2	1	-	-	-	-	1	-
そ の 他 (保 健 所 で 計 画 し た 一 斉 監 視 指 導 等)				86	173	10	-	-	-	-	-	-	-

表2 収去検査結果

事業名	項目 合計	総 検 体 数	細菌検査		化学検査			収去 不良 結果 の 軒 数	
			検 体 数	判定		検 体 数	判定		
				不良 数	不良 率 %		不良 数		不良 率 %
		388	230	2 1	0.9	158	2 2	1.3	4
病原性大腸菌O-157 関係一斉監視指導		111	111	-	-	-	-	-	-
飲食店営業（集団給食） 一斉監視指導		51	-	-	-	51	2 2	3.9	2
食品の取扱い等の改善の確認 が必要な施設の監視指導		31	31	1 1	3.2	-	-	-	1
食鳥肉（食肉販売業） 一斉監視指導		137	48	-	-	89	-	-	-
独自事業関連収去検査		9	9	1	11.1	-	-	-	1
上記以外の事業		49	31	-	-	18	-	-	-

注：（ ）内は法違反の再掲

表3 集団給食施設・大規模調理施設における腸管出血性大腸菌O157 汚染実態調査収去検査結果

項目 品目	検 体 数	判 定		細 菌 数 (1 g 当 たり)							大 腸 菌 群 (1 g 当 たり)					大 腸 菌 (+)	黄 色 ブ ド ウ 球 菌 (+)	サ ル モ ネ ラ (+)	O 157 (+)
		不 良 数	不 良 率 (%)	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	10 ⁴ <				
合 計	111	0	0.0	20	21	27	21	10	12	0	93	10	8	0	0	0	0	0	0
加熱 済 そう ざい	小 計	65	0	0.0	17	17	17	9	5	0	0	61	3	1	0	0	0	0	0
	焼・揚・炒物	26	-	0.0	8	6	6	4	2	-	-	25	1	-	-	-	-	-	-
	煮 物	13	-	0.0	5	6	1	1	-	-	-	13	-	-	-	-	-	-	-
	玉 子 焼	2	-	0.0	1	1	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-
	卵 加 工 品	2	-	0.0	-	1	1	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-
	そ の 他	22	-	0.0	3	3	9	4	3	-	-	19	2	1	-	-	-	-	-
未 加 熱 そ う ざ い	小 計	34	0	0.0	1	1	7	10	4	11	0	21	7	6	0	0	0	0	0
	サ ラ ダ	20	-	0.0	1	1	2	6	2	8	-	11	6	3	-	-	-	-	-
	和 え 物	11	-	0.0	-	-	5	4	1	1	-	8	1	2	-	-	-	-	-
	そ の 他	3	-	0.0	-	-	-	-	1	2	-	2	-	1	-	-	-	-	-
パン・めん・米飯類	7	-	0.0	2	2	1	2	-	-	-	7	-	-	-	-	-	-	-	
調 味 料	2	-	0.0	-	1	-	-	1	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	
果 実	2	-	0.0	-	-	2	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	
食 肉	1	-	0.0	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	

表4 飲食店営業（集団給食）一斉監視指導における収去検査結果

品目	項目	検 体 数	判 定		ソルビン酸		その他の 保 存 料		サッカリン		その他の 甘 味 料		着 色 料		二酸化硫黄		酸化防止剤 (BHA/BHT)		酸化防止剤 (EDTA)		そ の 他	
			違 反 数	違 反 率	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数	検 体 数	検 出 数
合 計		51	2	3.9	49	13	49	7	41	5	41	0	35	11	7	0	4	0	1	0	6	0
そうざい	小 計	5	0	0.0	4	0	4	0	3	0	3	0	2	1	2	0	2	0	1	0	0	0
	煮 豆	1	-	0.0	1	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	そ の 他	4	-	0.0	3	-	3	-	3	-	3	-	1	1	2	-	2	-	1	-	-	-
調味料	小 計	33	0	0.0	32	0	32	7	27	0	27	0	23	0	3	0	2	0	0	0	6	0
	し ょ う ゆ	11	-	0.0	11	-	11	*37	9	-	9	-	9	-	1	-	-	-	-	-	*12	-
	ソ ー ス	13	-	0.0	13	-	13	-	11	-	11	-	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	そ の 他	9	-	0.0	8	-	8	-	7	-	7	-	4	-	2	-	2	-	-	-	*24	-
漬物	小 計	13	2	15.4	13	13	13	0	11	5	11	0	10	10	2	0	0	0	0	0	0	0
	酢 漬	4	*1	25.0	4	4	4	-	3	-	3	-	4	4	1	-	-	-	-	-	-	-
	し ょ う ゆ 漬	5	-	0.0	5	5	5	-	4	2	4	-	3	3	1	-	-	-	-	-	-	-
	そ の 他	4	*1	25.0	4	4	4	-	4	3	4	-	3	3	-	-	-	-	-	-	-	-

注) *1 : エタノール、塩分濃度 *2 : エタノール、糖度、POV、AV *3 : 安息香酸 *4 : 第11条第2項違反(添加物表示なし)

表5 改善確認が必要な施設の監視指導における収去検査結果

品 目	項 目	検 体 数	判 定		細 菌 数 (1 g 当 たり)						大 腸 菌 群 (1 g 当 たり)					大 腸 菌 (+)	黄色ブドウ球菌 (+)	サルモネラ (+)	大 腸 菌 群 (+)	
			不 良 数	不 良 % 率	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	10 ⁶ <	<10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴					10 ⁴ <
合 計		31	1	3.2	12	7	1	6	3	2	0	21	1	1	0	0	0	0	0	1
そ	小 計	12	0	0.0	2	4	1	2	2	1	0	11	0	1	0	0	0	0	0	0
う	焼・揚・炒物	2	-	0.0	-	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	/
ざ	煮 物	5	-	0.0	1	2	1	-	1	-	-	5	-	-	-	-	-	-	-	/
い	サ ラ ダ	5	-	0.0	1	-	-	2	1	1	-	4	-	1	-	-	-	-	-	/
	魚 肉 ね り 製 品	8	*1	12.5	7	1	-	-	-	-	-	/	/	/	/	/	-	-	-	1
	調 味 料	4	-	0.0	2	1	-	-	1	-	-	3	1	-	-	-	-	-	-	/
	生 菓 子	5	-	0.0	1	1	-	2	-	1	-	5	-	-	-	-	-	-	-	/
	調 理 パ ン	2	-	0.0	-	-	-	2	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	/

注) *1 : 第7条第2項違反(魚肉ねり製品の成分規格(大腸菌群(+)))

表6 食鳥肉の細菌検査結果

	検 体 数	細 菌 数 (1 g 当 たり)						大 腸 菌 群 (1 g 当 たり)								黄色 ブドウ 球(+ 菌)	サル モネ ラ(+)	ウ ェル シ ユ(+ 菌+)	カンピロ バクター (+)		リノ スサ テイ リト アゲ ・ネ+ モス)	O 157 (+)
		<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷	<10 ⁸	0	<10	<10 ²	<10 ³	<10 ⁴	<10 ⁵	<10 ⁶	<10 ⁷				ジェ ジュ ニー	コリ ー		
合計	48	0	9	9	3	0	0	2	0	6	8	4	1	0	0	0	7	0	1	0	3	0
国産	44	-	7	7	3	-	-	-	-	6	7	3	1	-	-	-	6	-	1	-	2	-
輸入	4	-	2	2	-	-	-	2	-	-	1	1	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-

注) 国産食鳥肉のうち27検体はO157 の検査のみ実施

表7 食鳥肉の化学検査結果

	抗 菌 性 物 質			*4 農 薬	*5 寄生虫用薬
	*1 簡易検査法	*2 抗生物質等	*3 合成抗菌剤		
検体数合計	89	48	31	4	4
国産食鳥肉検体数	85	44	27	—	—
輸入食鳥肉検体数	4	4	4	4	4
検出検体数	—	—	—	—	—

注) *1: 抽出ディスク法

*2: マクロライド系、テトラサイクリン系、ペニシリン系、アミノグリコシド系、サルファ剤

*3: チアゾフェニコール、トリメトプリム、オルメトプリム、ピリメタミン、オキシリンサン、スルファメラジン、スルファジミジン、スルファモメキシム、スルファジメキシム、スルファキノキサリン、デコキネート
(輸入食鳥肉についてはナイカルバジン、クロビドールを追加)

*4: 総DDT、総BHC、ディルドリン(アルドリンを含む)、ヘプタクロル(ヘプタクロルエポキシドを含む)、総クロルデン、クロルピリス、HCB

*5: フルベンダゾール

表8 食品別表示検査

項目 合計 食品名	総検査件数	総表示違反件数	現場で発見した表示違反件数						検査の結果表示違反 が判明した検体数
			無表示	名称	日付表示	製造者 住所・氏名	食品添加物	その他	
マ ー ガ リ ン	841	0	-	-	-	-	-	-	-
酒 精 飲 料	1,758	0	-	-	-	-	-	-	-
清 涼 飲 料 水	3,193	0	-	-	-	-	-	-	-
食 肉 製 品	2,727	6	-	-	-	-	6	-	-
魚肉ハム・魚肉ソーセージ類	778	0	-	-	-	-	-	-	-
シアン化合物を含有する豆類	252	0	-	-	-	-	-	-	-
冷凍食品	切身・むき身にした鮮魚介類（生かきを除く）	805	0	-	-	-	-	-	-
	上記以外の冷凍食品	3,149	0	-	-	-	-	-	-
放射線照射食品	0	0	-	-	-	-	-	-	-
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	1,611	0	-	-	-	-	-	-	-
容器包装に入れられた食品（上記に掲げるものを除く）であって右に掲げるもの	食 肉	3,582	6	-	-	2	4	-	-
	生 か き	1,235	0	-	-	-	-	-	-
	魚 肉 ね り 製 品	2,105	0	-	-	-	-	-	-
	即 席 め ん 類	2,403	0	-	-	-	-	-	-
	めん類（皮類を含む）	1,790	13	-	-	1	6	6	-
	弁 当 ・ 調 理 パ ン	4,581	33	13	5	9	1	5	-
	そ う ざ い	4,004	29	17	9	8	-	1	-
	生 菓 子 類	2,460	13	4	5	6	1	1	-
	ゆ で だ こ	313	0	-	-	-	-	-	-
	その他の加工食品	11,079	64	21	5	9	13	16	2
かんきつ類・バナナ	735	13	/	/	/	/	13	/	
添 加 物	854	0	-	-	-	-	-	-	
乳 類	2,363	0	-	-	-	-	-	-	
乳 製 品	2,353	0	-	-	-	-	-	-	
乳・乳製品を主原料とする食品	1,010	0	-	-	-	-	-	-	
ばら売りかんきつ類	782	70	/	/	/	/	70	/	
ばら売りバナナ	440	21	/	/	/	/	21	/	
ばら売りサッカリン含有食品	3	0	/	/	/	/	-	/	

表9 講習会及び一斉監視等実施状況

保健所名	区分	食品衛生講習会					一斉監視					独自計画に	よる収去等
		食品関係者				消費者	その他	夜営業者	祭礼・催し物等	業態別	その他		
		新講習会	講習会	責任講習会	その他								
合計		64 1,789	10 583	3 525	27 1,770	5 133	8 160	33 1,246	14 781	4 108	2 67	2 2	
青梅		4 113	2 45	- -	1 24	- -	- -	1 20	2 114	- -	1 65	- -	
福生		3 90	1 24	- -	- -	- -	- -	1 16	- -	- -	- -	- -	
五日市		4 67	- -	- -	- -	3 49	- -	1 25	- -	- -	- -	- -	
八王子		7 283	- -	- -	9 789	- -	- -	3 111	1 5	- -	- -	- -	
日野		2 41	- -	- -	1 30	- -	- -	2 57	2 211	- -	- -	- -	
多摩		4 51	1 55	- -	- -	1 46	- -	1 50	- -	- -	- -	- -	
町田		3 114	5 417	- -	4 341	1 38	3 67	3 100	- -	- -	- -	- -	
府中		4 117	- -	- -	2 137	- -	- -	2 54	- -	- -	- -	- -	
武蔵調布		3 75	1 42	- -	2 50	- -	2 29	2 90	2 391	- -	- -	- -	
小金井		3 123	- -	1 46	3 86	- -	1 32	3 87	- -	- -	- -	- -	
立川		9 152	- -	1 42	1 100	- -	- -	2 73	- -	- -	- -	1 1	
武蔵野		3 95	- -	- -	- -	- -	1 15	3 166	- -	- -	- -	- -	
三鷹		2 85	- -	- -	1 80	- -	- -	2 74	1 23	- -	- -	- -	
田無		3 100	- -	- -	1 55	- -	- -	2 171	- -	- -	- -	- -	
東久留米		3 93	- -	1 437	1 54	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	
小平		4 72	- -	- -	- -	- -	- -	4 142	- -	- -	- -	- -	
東村山		3 118	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	
島 し よ	大島	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	2 6	3 106	- -	- -	
	三宅	- -	- -	- -	- -	- -	- -	1 10	- -	- -	- -	- -	
	八丈	- -	- -	- -	- -	- -	1 17	- -	3 28	1 2	- -	1 1	
	小笠原	- -	- -	- -	1 24	- -	- -	- -	1 3	- -	1 2	- -	

注) 上段の数字は実施回数、下段の数字は受講者数又は実施軒数

8 各保健所の独自事業実施結果

◎ 青梅保健所

漬物における保存料を中心とした添加物の使用実態と細菌学的衛生実態について（継続）

1 目的

当所管内には、当地の特産品であるわさび漬、梅干し、及びたくわん漬等を製造する施設が多い。これらは、地域で消費されるもののほか、観光で訪れる様々な人々から土産物としても、利用されている。

従来、漬物は高い塩分濃度により保存性を維持してきた食品である。しかし、最近の健康志向の高まりとともに漬物の低塩化・保存料等食品添加物への依存の傾向が見られる。また、当所管内では、近年漬物に関する違反が目立った。そこで、管内漬物製造業における食品添加物の適正使用を指導し、事故違反の未然防止に資するために本調査を行う。

なお、本年度は昨年検査できなかったわさび漬を主に検査する。また、去年輸入塩蔵きゅうりを原料とした製品の検査を行ったところ、加熱殺菌をしているにもかかわらず *Penicillium* sp. を検出したので、輸入塩蔵きゅうりを使用した製品と、その原材料を調査する。

2 調査方法

実施期間：平成8年9月～10月

対象施設：管内の漬物製造業者

対象食品：当所管内で製造されるわさび漬10検体

輸入塩蔵きゅうり及びその製品10検体

調査内容：表示、製造方法

検査項目：保存料、漂白剤、塩分濃度、pH、甘味料、着色料、細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌、酵母数及び産膜性、糸状菌

検査機関：都立衛生研究所本所、多摩支所

3 検査結果及び考察

(1) 漬物の検査結果

ア わさび漬

(ア) 化学検査の結果（表-1）

去年の「添加物保有実態調査の結果」では、わさびを主原料とした漬物を製造している製造者は、保存料、漂白剤、着色料を保有していなかった。今年は、去年の調査内容の確認の意味で検査を行い、下記のような結果を得た。

a 保存料

表示どおりすべての製品から検出されなかった。

b 漂白剤

表示どおりすべての製品から検出されなかった。

c 塩分濃度

漬物の衛生規範の「保存性のある漬物」に該当する「塩分濃度が 4.0%以上あるもの」はひとつもなく、1.3~ 2.5%と塩分濃度は低かった。

d pH

漬物の衛生規範の「保存性のある漬物」に該当する「pH 4.0以下のもの」はひとつもなく、4.9~ 5.4%とばらつきもあまりみられなかった。

表-1 化学検査の結果

対象食品	検体数	ソルビン酸 (g/kg)		漂白剤 (SO ₂)		塩分濃度 (%)		pH	
		検出	検出しない	検出	検出しない	< 2.0	< 3.0	< 5.0	< 6.0
わさび漬 (未殺菌)	10	0	10	0	10	6	4	2	8

(イ) 細菌検査の結果 (表-2)

a 細菌数

すべての製品が未殺菌であったが、 $< 10^3$ が1検体、 $< 10^4$ が3検体、 $< 10^5$ が6検体

b 大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌、すべてマイナスだった。

表-2 細菌検査の結果

対象食品	検体数	細菌数 (1gあたり)			大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ	大腸菌
		$< 10^3$	$< 10^4$	$< 10^5$	(-) < 10	(-)	(-)	(-)
わさび漬 (未殺菌)	4	1	3	6	10	10	10	10

(ウ) 酵母及び糸状菌の結果

a 酵母数

5検体から 230~ 5.1×10^4 /g 検出した。

b 糸状菌

すべてマイナスだった。

イ 輸入原料及びその製品 (表-3)

(ア) 化学検査の結果

a 保存料

輸入原料からは保存料の検出はなく、表示のあった製品5検体からは、表示どおりソルビン酸を検出し、検出値は0.37~0.75g/kgだった。しょうゆ漬1検体からは、安息香酸0.07g/kg検出したが、原料のしょうゆ由来だった。

b 漂白剤

表示どおりすべての製品から検出されなかった。

c 塩分濃度

輸入原料は21.0～25.4%と高く、脱塩工程をへた製品は、5.3～6.5%であった。

d pH

輸入原料と製品の差はなく、4.1～5.0だった。

e 甘味料

製品のみを検査であったが、表示のあった1検体からサッカリン0.12g/kgを検出し、その他の製品からは検出しなかった。

f 着色料

着色料として表示にあるタール色素は、すべて表示どおり検出した。検出したものは、R102(2検体)、R106(1検体)、Y4(3検体)、Y5(1検体)、B1(1検体)だった。

(イ) 細菌検査の結果

a 細菌数

輸入原料と、その製品を比較すると、 35×10^2 から20、 60×10 から10、 60×10 から < 10 、 12×10^2 から 90×10 、 33×10 から20と、輸入原料より細菌数が落ちていた。

b 大腸菌群

輸入原料は、4検体とも(-) < 10 、脱塩前の中間製品1検体は(+) < 10 、製品は、4検体が(-) < 10 、1検体が(+) < 10 だった。

c 黄色ブドウ球菌、サルモネラ、大腸菌

すべてマイナスだった。

(ウ) 酵母及び糸状菌の結果

a 酵母数

輸入原料からは4検体すべて検出し、 $1.0 \times 10^4 \sim 8.6 \times 10^5/g$ だった。製品は、加熱殺菌した製品からは検出しなかったが、未加熱のものからは、2検体検出し、13～28/g検出した。

b 糸状菌

輸入原料4検体からは、Cladosporium sp.が1検体、脱塩前の中間製品1検体からCladosporium sp.、Aureobasidium sp. が検出した。

4 まとめ

(1) わさび漬からは、違反もなく、また、指導対象になる事項もなかった。

(2) きゅうり漬からも、違反や指導事項はなかった。

去年は、中国産の輸入きゅうりを原料とし製造された「胡瓜茶漬」(未殺菌)と「胡瓜のふる漬」(加熱殺菌)からPenicillium sp. を検出したため、今回、原材料及び製品の汚染度を調査したが、原産国の違いなどによる差は見いだせなかった。

去年加熱殺菌をしているにもかかわらずPenicillium sp. を検出した製造者は、脱塩回数を1回から2回に増やし、好塩菌を十分に落としてから製造するようになった。また、経験的に設定した時間で行っていた加熱時間を見直し、中心温度を確認する方

法に変えた。そのため加熱殺菌した製品から糸状菌の検出はなかった。

- (3) 施設を監視することにより、製造者が相談を持ちかけてくるケースが増えた。これらは、去年からの重点的監視指導の効果の現れであろう。

期限表示の指導も合わせ、今後も監視指導に力を入れていきたい。

参 考 しょうゆ漬製造工程

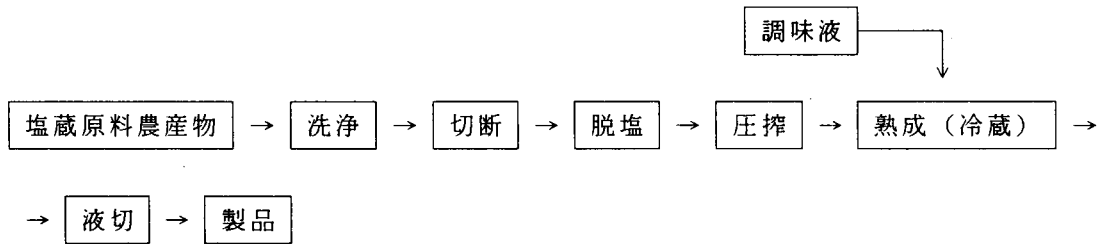


表-3 輸入原料及びその製品の化学検査・細菌検査の結果

品目	項目		塩分	PH	甘味料 (g/kg)	着色料	細菌数 (1g あたり)	大腸菌群 (1g あたり)	黄色ブドウ 球菌 (0.1g あたり)	サルモ ネラ	大腸菌	酵 母 数 (1g あたり)	産膜性	糸 状 菌 (1g あたり)
	保存料 (g/kg)	漂白剤	濃度 %											
1	四葉種きゅうり (中国) (塩蔵保存中の原料)	検出しない	SO ₂ 検出しない	21.0	5.0		35×10 ²	(-) <10	(-)	(-)	(-)	3.6×10 ⁴	(-)	Cladosporium sp. 48
2	胡瓜のふる漬 醤油漬 (ボイル殺菌、1の製品)	ソルビン酸 0.75 安息香酸 0.07 他 検出しない	SO ₂ 検出しない	6.5	4.6	検出しない Y 4	20	(-) <10	(-)	(-)	(-)	(-)		(-)
3	トキワ種きゅうり (日本) (塩蔵保存中の原料)	検出しない	SO ₂ 検出しない	24.0	4.4		60×10	(-) <10	(-)	(-)	(-)	8.6×10 ⁵	(-)	
4	赤かっぱ漬 醤油漬 (ボイル殺菌、3の製品)	ソルビン酸 0.48	SO ₂ 検出しない	6.1	4.4	サッカリン0.12 他 検出しない R102 R106 Y 4 Y 5	<10	(-) <10	(-)	(-)	(-)	(-)		(-)
5	かっぱ一本漬 醤油漬 (ボイル殺菌、3の製品)	ソルビン酸 0.72	SO ₂ 検出しない	5.3	4.7	検出しない 検出しない	10	(-) <10	(-)	(-)	(-)	(-)		(-)
6	タイ胡瓜 (四葉系) (塩蔵保存中の原料)	検出しない	SO ₂ 検出しない	24.1	4.3		12×10 ²	(-) <10	(-)	(-)	(-)	1.9×10 ⁴	(-)	(-)
7	タイ胡瓜 (洗浄、切断した もの。脱塩前の中間製品)	検出しない	SO ₂ 検出しない	21.9	4.4		41×10 ²	(+) <10	(-)	(-)	(-)	1.3×10 ⁴	(-)	Cladosporium sp. 28 Aureobasidium sp. 2300
8	ぶぶ漬胡瓜茶漬 醤油漬 (未殺菌、6、7の製品)	ソルビン酸 0.37	SO ₂ 検出しない	5.6	4.5	検出しない R102 B 1 Y 4	90×10	(+) <10	(-)	(-)	(-)	28	(+)	(-)
6	中国胡瓜 一般 (交配) (塩蔵保存中の原料)	検出しない	SO ₂ 検出しない	25.4	4.1		33×10	(-) <10	(-)	(-)	(-)	1.0×10 ⁴	(-)	(-)
7	ピリット胡瓜 醤油漬 (未殺菌、9の製品)	ソルビン酸 0.71	SO ₂ 検出しない	5.6	4.5	検出しない 検出しない	20	(-) <10	(-)	(-)	(-)	13		(-)

◎ 福 生 保 健 所

蒸し中華めんの期限表示と保存性について

1 目 的

平成6年12月27日に食品衛生法施行規則が改正され、従来の製造年月日の表示に変えて、平成7年4月1日より消費期限等の期限表示を行うこととなった。

当所では7年度に、ゆでうどん・ゆでそばの期限表示の導入に伴って、細菌的に適切な期限表示が行われているか調査を行ったところである。

今年度は、年間事業でも収去される機会が少なく、不良率の高い焼きそばに使用される蒸し中華めんについて、細菌検査を実施し、製造業者が適正な期限を設定しているかの調査を行った。

2 調査方法

実施日 平成8年9月9日

対象施設 管内めん類製造業3軒

検査内容 同一ロットの蒸し中華めんを4検体10℃に保存し、一般生菌数・大腸菌群及び、官能試験を0日目、2日目、4日目、10日目に検査した。

3 結 果

- (1) 表に蒸し中華めんの細菌検査結果を示した。
- (2) Aは、4日目に指導基準の10万をオーバーしていた。大腸菌群は検査日すべてに検出されている。
- (3) Bの期限表示は製造日を含め10日であった。Aと同じ製造工程後に二次殺菌をしているため良好な成績であった。
- (4) Cは、3社の中では、安定した成績であった。
- (5) Dは、一般生菌数が0日目と4日目に1オーダー高く、製品にバラツキがあることがうかがわれた。
- (6) 官能試験ではAのみが10日目に変色及び異臭が認められたが、B、C、Dは10日目まで異常はなかった。

検 体	細 菌 数 (1g当たり)				大腸菌群 (1g当たり)				二次殺菌の有無	期限表示
	0日	2日	4日	10日	0日	2日	4日	10日		
A	18×10 ²	44×10	22×10 ⁴	49×10 ²	(+) 70	(+) 10	(+) 20	(+) 70×10 ³	無	3日
B	20	61×10	20	60	(-) <10	(-) <10	(-) <10	(-) <10	93~95℃ 20分	10日
C	10	10	30	(-) <10	(-) <10	(-) <10	(-) <10	(-) <10	85℃ 20分	10日
D	12×10	<10	14×10	<10	(-) <10	(-) <10	(-) <10	(-) <10	80℃ 20分	5日

注) 網掛け部分は都措置基準違反 (一般生菌数10万/gを超えるもの、大腸菌群 100/gを超えるもの)

4 考察及びまとめ

- (1) Aは、一般生菌数からみて3日の期限表示は、妥当なものと思われるが、0日目の 10^2 オーダーのものが3日保存できるか疑問も残る。また、毎回大腸菌群が検出されていることから、加熱後の取扱いに問題があると思われるので、製造方法の見直しをする必要があると考えられる。
- (2) B・Cについては期限表示が製造日を含め10日であるのに、11日目以降の検査を行わなかったが、包装後の二次殺菌の効果が如実に現れており、11日目以降でも基準内にあると推測される。
- (3) 二次殺菌が、B・Cは中心温度で行っているのに対し、Dは庫内温度で行っているため、バラツキがでてくると考えられる。Dの期限表示は余裕をもって5日間に行っている。
- (4) 前年度は、A～Dと同一メーカーで作られたゆでうどん・ゆでそばについての試験を行い、結果を参考に期限表示の設定日や製造方法の見直し、改善を行ってきたところ、1年前に比べ、Aは4日から3日へ、B・Cは二次殺菌を導入、Dは15日から10日へと設定日の短縮や製造方法の改善が見られた。
- (5) メーカーの製造工程や衛生管理の違いにより、製品の保存日数が大きく変わることが、数値で確認することができ、過去の経験から決めていた製品の保存日数を、細菌検査を行って決めるようになったメーカーも出てきた。しかし、検査機関で保存試験を行うには、小さなメーカーでは、金銭面で無理もあり、経験で保存日数を決めているメーカーが多数である。
- (6) 今回は学校給食に納入している比較的大きなメーカーを調査したが、蒸し中華めんの期限表示は、問題ない範囲の日数を設定していることがわかった。それ以外の小さなメーカーは長年の経験から期限表示を設定しているが、大きな問題はないと思われる。しかし、確認や裏付けをとることが必要である。

◎ 五日市保健所

消費者を対象とした「やさしく身近な食品衛生教室」の開催について（継続事業）

1 目 的

やさしく身近な「食品衛生教室」は、五日市保健所の独自事業（食品衛生に対する普及啓発活動）として平成7年度から実施してきた。本独自事業は、一般消費者を対象として身近な食品衛生の問題を分かりやすく説明し、家庭での食中毒事故発生の防止や地域の食品衛生意識の向上を目指そうというものである。

実施方法は、①定期的な開催 ②自由参加 ③事前にテーマを公開する等を基本として、広報掲載や案内の郵送など地域に根付くような方式を取り入れながら行ってきた。この結果、本年度は、受講者の大幅な増加が見られるなど、この事業が地域において支持されつつあることが認められた。

2 実施方法

- (1) 実施期間 平成8年4月～平成9年3月
- (2) 実施内容 毎月1回、自由参加方式で2時間程度の講習会を実施
受講後に受講者から別紙のようなアンケートを提出してもらった。
- (3) 実施場所 五日市保健所、秋川相談所講堂
- (4) 講 師 五日市保健所所属 食品衛生監視員5名

3 実施結果

平成8年度の食品衛生教室の実施結果及びアンケート等の結果は、次のとおりである。

(1) 食品衛生教室の実施結果の概略（平成8年度）

延回数	開催日	題 名	内 容 の 概 略	参加数
12	4 / 17	食品の安全	食品の保存期間の日安	14
13	5 / 15	健康食品と機能性食品	食品の持つ機能について	10
14	6 / 19	食中毒の予防	O157と台所の衛生	12
15	7 / 17	食品の表示	表示の見方、固有記号など	6
16	8 / 21	輸入食品	食品規格の世界共通化	15
17	9 / 18	台所の食品衛生	まな板と冷蔵庫の消毒	13
18	10 / 4	毒キノコにご用心	きのこの鑑別実習、展示	40
19	11 / 20	野菜と農薬	農薬の消長、食品規格	15
20	12 / 18	食品添加物	添加物の役割、表示の見方	14
21	1 / 29	魚と寄生虫	魚の寄生虫入門	20
22	2 / 20	お肉の話	肉の流通と衛生	11
23	3 / 19	身の回りの自然毒	山野草、マリントキシン	18

(2) 参加者数

平成8年度は、平成7年度の実績を踏まえ、過去の受講者に次回の開催内容を郵送

するなど受講者数の増加対策を試みながら事業を進めた。その結果、平成8年度の受講者数は、平成7年度の66名に対して188名と約3倍弱に達した。

受講者の教室への参加の動機は、

- ア テーマに関心があった。
- イ 食品衛生に興味があった。
- ウ 幅広く色々な話が聞きたい。

等であり、意欲的な受講姿勢が見える。

また、毎回あるいは複数回の参加者も目立ち、生涯学習のジャンルの一つとして個人的に利用している傾向も見られた。このことは、受講者の年齢層が60代をピークとしていることから推測できる。

(3) 講習テーマ

講習テーマは、実施年度当初に設定する。だが、保健所が「添加物の安全性」というテーマ設定に対して、消費者側は「添加物の危険性」という表現での講習テーマを望んでいる傾向がみられ、両者の立場の違いが講習内容にズレを生じさせていることがアンケート上から感じられた。

情報公開が原則となっている現在、食品衛生の分野においても例外ではないが、保健所側としては誤解のない表現に努力することと正しい内容をいかに正確に消費者に伝えるかが行政と消費者との信頼関係を維持していくうえで重要であると考え。テーマ名については、今後も誤解のないような表現に努めていきたい。

受講者が望んでいるテーマとしては、①食品添加物や農薬の危険性について ②大気汚染などの環境汚染 ③薬害 ④アトピーや成人病 など食品以外のテーマも多く、受講者の幅広い知識への欲求が伺える。

(4) 参加者の受講後の感想

受講者は、興味を持って自主的に参加していることから食品衛生教室の開催に好意的な感想をアンケートで回答している。

特に、新たな知識が修得できることに喜びを感じると回答している受講者が目立ち、回答・意見の大半を占めている。また、少数ながら①自宅近くの場所での開催を希望 ②実習方式を多く取り入れた講習内容を希望 ③テーマに対する意見や感想を発言する機会の付与を希望する など実施方法に対する意見もあった。

(5) 講師に対する意見

受講者の保健所講師に対する印象は、ていねいな説明で大変分かりやすかったという回答が多い。しかし、早口や時間が足りない、終了の時間を明確に等の意見もあった。

(6) 広報活動について

食品衛生教室の開催日程の案内は、①保健所だより ②市の広報 ③地方紙への掲載依頼 ④チラシ配布、パネル展示 ⑤教室への参加経験者への次回開催予定の郵送などにより行った。

この結果、受講者が増加したことは、徐々ではあるが広報活動の効果が出てきたことが感じられた。

4 考 察

食品衛生教室は、一般消費者を対象に「食」に関する話題提供と食品衛生に対する適正な知識の向上を目的として実施してきた。

特に、本事業においては、保健所の食品衛生監視員が持つ技術を行政体の中でいかに市民に還元できるかが、事業実施の大きな意義となると考えている。このことを基本として「食品衛生教室」の事業展開を保健所行政の立場から次のように考察してみた。

(1) 普及啓発事業としての食品衛生教室の開催

ア 衛生知識の普及

消費者を対象とした普及啓発とこれに対する効果は、多大の労力を費やす割には、効果は少なく、理解を得るには多くの時間を必要とする。例えば、食品衛生教室の参加者数と保健所が費やした労力が等しくないなどが良い例といえる。

その打開策としては、

(7) 実習やディスカッションなどの参加型の普及啓発方式に転換していく

(イ) 事業係単位の普及啓発活動の予算枠の設置を要望していく

(ウ) 普及啓発活動のあり方を検討する

などを取り入れ、今後も消費者が正確な知識を有し、自主的に事故の予防・改善を行うことができるよう技術面の支援を行っていく予定である。

イ 保健所の活用枠の拡大

現在、保健所は、地域における保健及び生活関連サービスの中心的な機関として、技術的リーダーシップの発揮が重要な役割として期待されている。

このため、今後、保健所が地域でその期待に応えていくためには、新たに保健所の活用枠の拡大や双方向のコミュニケーションが成立した行政サービスの展開が必要となってくる。

その意味から、五日市保健所が実施している食品衛生教室の開催は、新たな保健所活用の一つの事例といえよう。

ウ 保健所の地域特性の発揮

保健所が地域の特性に即した事業を展開していくためには、常に市民との触れ合いの場や日常の事業の中から地域が求めている変化をいち早く察知し、保健所の機能を十分に結集して独自の計画事業を設定していく必要がある。

その例として、8年度に五日市保健所が実施した食品衛生教室「きのこ編」は、五日市地域外からも多くの受講者が参加した。このことは、五日市保健所が地域の特性に着目した事業と位置付けられる。

今後は、この地域特性を的確に保健所の業務に生かしていくために、他の山間部を所轄する保健所（圏域保健所）と合同で対応できるような体制整備や人員の配置を検討し、地域保健課や食品保健課に要望していく予定である。

エ 普及啓発事業の波及効果

食品衛生教室の開催に際しては、単に食品衛生の知識を消費者に伝達するに止まらず、他に多くの波及効果を期待している。考えられる波及効果は、

(7) 消費者が正しい食品衛生の知識を修得することによって、家庭内の食品衛生上の自主的管理が確立されていく

- (イ) 消費者の知識向上にともなって、表示の見方や選択が適正に確保される
- (ウ) 利用店舗の選択の参考となる
- (エ) 保健所の活用枠が拡大される
- (オ) 教室に参加することにより、受講者間のつながりが深まり、地域住民のコミュニケーションが強くなる

などの波及効果が期待できると考えられる。

(2) 保健所の地元における行政的役割の把握

保健所が地元住民から行政についての意見を聞く機会は少ない。食品衛生教室は、食品衛生に関して直接地域住民から不安や行政への要望を聞くことができる窓口と位置付けて実施している事業である。しかし、現在まで受講者からの意見を執行計画に反映すべき意見・要望は得られていない。だが、三者懇談会や営業者の自主管理等が進められた場合、消費者の意見を議事に資料として提出することは可能である。今後は、教室開催を通して消費者のニーズを把握し、それを事業計画や監視・指導の方式に導入していく予定である。

(3) 技術者対策としての考え方

ア 技術者の技術革新

東京都の技術者会議のまとめによると、都職員としての技術者の役割は、常に自己研鑽し、社会・環境の変化に対して的確な情報収集と判断を加え、新たな技術革新をもって都政に貢献していくことであるとしている。

現在、五日市保健所の食品衛生教室は、所属の食品衛生監視員5名で講習している。講習にあたって担当者は、一般的な食品衛生の知識の他に、例えばO157などの事故の新たな対応方法、規制に対するハーモニゼーション等世界的な食品衛生の流れ、情報公開への対応など最新の話題を提供するために事前に勉強している。

このことが保健所技術者の技術革新に全てつながることとはならないが、技術職員の的確な研修が少ない現在、教室開催により自発的に資料等を収集し、技術の修得に努めることは大いに自己啓発につながるものである。

さらに、技術者のマンネリ化の防止にも有効であることはいうまでもない。

イ 技術の都民への還元

保健所は、保健サービス及び生活環境等に関する技術者を配置している特殊な行政機関であり、この技術をもって地域住民の健康の確保と向上に貢献している。

この技術の地域住民に対する還元度合が、その地域におけるサービスの違いへとつながっていくことはいうまでもない。当所は、現在実施している食品衛生教室を保健所が有する技術を都民（地元）に還元する方法の一つとして位置付けて開催を続けている。

5 食品衛生教室の今後の課題

五日市保健所は、2年にわたり消費者を対象とした食品衛生教室を開催してきた。しかし、順風満帆というわけではなく、2年間に多くの課題が生じた。

この課題は、今後、継続的に事業を実施するときの良き資料となるばかりでなく、新たな普及啓発事業を計画している保健所に参考となるので紹介する。

(1) 新たな講習テーマの抽出

アンケートの結果から、受講者は食品衛生以外の分野についても受講を望んでいることが判明している。

食品衛生教室であるから食品衛生の話から逸脱することはできないが、食品衛生の問題は、医化学技術の発展や環境汚染の問題など多くのファクターによって刻々と変化してくる。そのため、保健所講師は、食品衛生の分野以外にも広範な知識の修得と関連分野のテーマ設定を組み入れていく必要がある。

テーマ設定に当たっては、①タイムリーであること ②地域特性があること ③日常生活に役立つこと ④行政効果があること 等を考慮していかなければならない。

しかし、食品衛生教室の実施回数が20回を越えると消費者になじみやすいテーマを設定することは困難である。

(2) マンネリ化

2年間続けてきた食品衛生教室も一つの転機を迎えている。開催の必要性は十分に認められるものの、定例的な開催、講師の負担増、設定テーマの枯渇などが開催者側のマンネリ化への引金になる可能性がある。

打開策としては、①ディスカッションや実習など参加型の講習形式への転換を図る ② 需要のある地域へ出張して行う ③必要に応じて土・日曜日における開催を行う等が両者のマンネリを防ぐ道となると考える。

(3) 技術者の研修

食品衛生の分野が広範な技術力を要求される現状を踏まえ、技術者の技術力の向上が不可欠である。そのためには、技術者の技術力の発揮の場を確保するばかりでなく、対外的な技術者との人的交流や技術交流による技術の研鑽や海外研修や企業研修など固定観念にとらわれない研修等を取り入れ技術者のレベルアップを図る必要がある。この結果が地域住民へ質の高いサービスとなって現れてくるのである。

(4) 講習技術の研鑽

アンケート結果から、食品衛生監視員が講習していることに受講者からのクレームはなく、むしろ好評である。今後は、保健所の技術の有効還元につなげていくために、①計画段階から行政効果を想定し、実施中あるいは実施後に評価を行い、適宜、次回への資料としていく ②行政担当者の情報をより正確に住民に伝える技術（講習技法）の習得 ③技術者の新たな技術習得のための研修、普及啓発技術の習得 等の導入を図っていくことが必要である。

(5) 所内技術の一元化

保健所業務である保健サービス、生活環境の分野では、人の健康を守るという点で事業内容が重複している部分が多い。そのため、保健所の技術者は、各事業実施にあたり、互いに連携し、無駄のない施策の策定に心掛ける必要がある。

6 おわりに

食品衛生教室は、係の事業として2年を経過した。2年間の食品衛生教室の評価は、現在の保健所のシステムでは測定することは困難である。しかし、確実に受講者が増加していること、講師が講習に際して相当の学習を必要としていることなど着実にその効

果は上がっていると考えられる。

平成9年度以降は、食品衛生推進員制度の導入などにより多くの関係者の意見を反映していく場ができる。今後は、この推進委員会の意見・要望等を取り入れるとともに、食品衛生を更に広い視野からとらえるために楽しく学ぼう〔食品保健教室〕と事業名を改名して継続させていく予定である。

◎ 八王子保健所

高尾山における土産品の期限表示に関する実態調査（新規）

1 目 的

平成7年4月1日、食品衛生法に基づく日付表示の基準が、製造年月日から期限表示へと改正された。しかし、平成9年3月31日までの2年間は、新制度への移行期間として従来の製造年月日表示が認められている。

そこで、当保健所管内の観光地である高尾山において、期限表示が本格実施されるのに先立ち、期限表示の実施状況及び販売店等の意識調査を行った。

また、細菌検査による土産品の衛生状態を把握し、今後の監視指導に役立てることを目的とした。

2 調査方法

- (1) 実施期間 平成8年9月～平成8年11月
- (2) 対象施設 高尾山周辺における土産品の製造所及び販売店 計31軒
- (3) 対象業種 表-1のとおり

表-1 対象施設の許可業種の内訳（複数許可施設含む）

食料品等販売業	25 (軒)
飲食店営業	13
菓子製造業	5
乳類販売業	3
めん類製造業	1
合 計 (延べ軒数)	47

注) 実軒数は31軒

- (4) 対象食品 高尾山周辺における土産品（まんじゅう等の菓子、漬物など）
- (5) 調査方法
ア アンケート調査などにより、対象施設全店において、期限表示に関する土産品販売店等の意識及び実態調査を行った。
イ 土産品の中から主にまんじゅう等の菓子、漬物及びそうざいについて、計17軒から28検体を収去し、細菌検査を実施した。
- (6) 検査機関 都立衛生研究所多摩支所 衛生細菌研究室

3 結果及び考察

- (1) アンケート調査などによる意識及び実態調査について
アンケートの内容及び集計結果は別紙のとおりであった。
ア 問1により、まんじゅう、漬物など計396商品について、期限表示の有無を調査したところ、317商品（80%）に期限表示がなされていた。
このうち、せんべいは、期限表示の実施率が他の商品に比べ52%と低かった。
これは、土産品のせんべいに対しては、問4からも判るように、①まんじゅう、

漬物などの商品と比べて経験上、衛生的に問題が少ないという認識がある。さらに、②期限表示を省略できることなどの理由から、実施率が低いものと推察された。

これらのことを考慮すると、土産品の製造者に期限表示は浸透していると考えられた。

イ 問2では、90%の店が商品の販売上、期限表示が必要であると考えていることが分った。また問3では、87%の店が実際に期限表示を確認していた。さらに、販売時において、まんじゅう、生菓子、漬物及びめん類については、特に期限表示を注意して販売していることが、問4から示された。

これらのことから、販売者としての期限表示の認識の高さ及び必要性が伺えた。

ウ 今回調査した商品においては、常温保存の食品が多かったが、同一種類の食品でも、「直射日光を避けて保存する」「高温多湿を避けて保存する」、あるいは「開封後は早めにお召し上がりください」等の注意が表示されている商品もあった。

エ 保存方法及び保存上の注意などの表示の確認については、土産品の販売者等の87%が行っていることが、問5によって示された。

さらに、実際に販売・保管する上では、特に「直射日光を避ける」「先入れ先出しを行う」ことなどに注意していることが、問6によって示された。

オ 問7からは、高尾山周辺の土産品は、一年を通して販売されている商品が多いことが分かった。季節を限定して販売する商品は山菜、きのこなどごく一部であり、夏季等、気象条件を考慮した商品の仕入れ傾向は特になかった。

また問8において仕入れ先を調査した結果、商品の多くが都外製造品であり、そのほとんどが製造者記号を使用していた。都内製造品の中においても、高尾山周辺で製造されている商品はごく一部であった。

カ 販売店等における商品の保管状況については、問9で示されたように、倉庫及び店内での常温保存が多く、冷蔵庫等に保管している商品は少数であった。

また、店頭で商品を販売する上では、賞味期限直前まで陳列されている商品はなく、期限表示内に販売することが徹底されていた。

キ 販売店における商品の保管日数は、問10で示されたように、まんじゅう平均25.0日、漬物平均50.3日と予想以上に長かった。

このうち、まんじゅうなどの生菓子には、容器内に脱酸素剤などが用いられていた。脱酸素剤の効果としては、①カビ防止、②好気性細菌による腐敗防止、③酸化防止及び④風味の保持などがある。この効果は、常温でも発揮される。

こうした土産品の製造技術の向上もあり、賞味期限が従来と比べて長いと推察された。

(2) 土産品の細菌検査について

ア まんじゅう10検体、和生菓子4検体、その他菓子5検体、漬物5検体及びそう菜4検体の計28検体の土産品について、細菌数、大腸菌群及びセレウス菌の3項目について検査を行った。

イ 細菌検査の結果は表-2及び表-3のとおりで、28検体のうち、26検体(92.9%)が都指導基準に適合し、2検体(和生菓子及び漬物)が不適であった。不適となった和生菓子は細菌数 98×10^4 /g 検出したものであり、また、漬物は細菌数 42×10

4/g 及びセレウス菌を検出したものであった。

ウ 収去検査した製品について、期限切れとなるまでの残日数を調査した結果は、表-4のとおりであり、全体的に期限切れまでにはかなり残日数があることが判明した。

細菌検査が都指導基準に適合しない和生菓子の賞味期限は96.12.30（収去日：平成8年9月24日）であり、また、漬物の賞味期限は97.3.1（収去日：同年10月21日）であった。

表-2 土産品の細菌検査結果 I

土産品	検体数	細菌数（1g当たり）						
		≤10	≤10 ²	≤10 ³	≤10 ⁴	≤10 ⁵	≤10 ⁶	≤10 ⁷
まんじゅう	10	2	6	1	1			
和生菓子	4	2		1			1	
その他菓子	5	3		1		1		
漬物	5	1	1	1	1		1	
そう菜	4	3	1					

表-3 土産品の細菌検査結果 II

土産品	検体数	大腸菌群（1g当たり）		セレウス菌（0.1g当たり）		
		陰性	陽性	陰性	≤10 ²	≤10 ³
まんじゅう	10	10	—	10		
和生菓子	4	4	—	4		
その他菓子	5	5	—	5		
漬物	5	5	—	4	1	
そう菜	4	4	—	4		

表-4 収去品の賞味期限日までの残日数（収去日から期限表示日までの日数）

土産品	検体数	残日数（日/カ月）									
		≤10	≤20	≤30	≤60	≤90	/	4	5	8	11
まんじゅう	10	1	2	1	5	1					
和生菓子	4				1			1		1	1
その他菓子	5		1	1	1	1			1		
漬物	5							1	4		
そう菜	4				1			1		2	

4 まとめ

(1) アンケート調査などによる意識及び実施調査について

ア 土産品は、期限表示が義務づけられている全商品が、また、省略することが出来るものでも、多くの割合で期限表示がなされていた。このことから、土産品の製造

者に対して、期限表示は浸透しているものと考えられた。

イ 土産品の販売者等において、期限表示及び販売方法などに対する意識は、非常に高いものであった。特に、土産品の代表的商品であるまんじゅう、生菓子及び漬物などに対する、期限表示の必要性及び認識の高さが伺えた。

(2) 土産品の細菌検査について

ア 今回、高尾山における土産品28検体について、細菌数、大腸菌群及びセレウス菌について検査を実施したところ、全体的には問題はなかった。特に「まんじゅう」などの和生菓子は、脱酸素剤を用いるなど製造技術の向上もあるためか、予想以上に衛生状態は良好であった。

イ しかし、細菌数が都指導基準に適合しない製品が和生菓子1検体、漬物1検体あり、この漬物からはセレウス菌も検出された。これら商品は常温保存品であり、陳列日数が長くなったり、陳列温度が高くなると更に菌が増殖する可能性もある。

このことは、今回の細菌検査では良好であった製品についても、同様のことが予想される。

ウ 土産品は一年を通じて長期間常温で保管・販売されることが多い。したがって、今後は特に気温が上昇する夏季において、商品の取扱いや保存期間等との関係について、引き続き調査を行う必要があると考えられた。